SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Succede a Ezio Rivella

Piero Pittaro presidente dell'AEI

Pietro Pittaro, friulano, è il nuovo presidente dell'Associazione enotecnici italiani, l'organizzazione di categoria che nel nostro Paese raggruppa l'80 per cento dei tecnici vitivinicoli operanti nel settore. L'elezione è avvenuta pressocché all'unanimità (un solo astenuto) domenica 17 maggio a Milano presso l'AEI. Pittaro succede a Ezio Rivella (un nome che non ha certamente bisogno di presentazioni nel mondo enologico) che per ben dodici anni ha retto le sorti dell'importante organizzazione di categoria. Ezio Rivella è attualmente presidente dell'Union internationale des oenologues, l'ente con sede a Parigi che riunisce oltre 20mila tecnici vitivinicoli operanti in più di 15mila cantine sparse in tutto il mondo.
L'elezione di Pietro Pittaro al vertice dell'Associazione enotecnici con voto quasi unanime è l'ennesima prova della coesione e dell'unità che caratterizza la categoria dei tecnici vitivinicoli italiani a vessillo della loro professionalità e della loro importanza. Nella stessa giornata sono stati eletti anche i due vice presidenti nelle persone di Emilio Marocco (dirigente della Martini & Rossi di Torino) per l'Italia settentrionale e di Mario Consorte (direttore generale delle Tenute Sella & Mosca di Alghero) per l'Italia meridionale. Il Consiglio di amministrazione che ha provveduto all'elezione dei vertici dell'Associazione enotecnici italiani era stato eletto dall'assemblea dei soci il 25 aprile a Venezia in occasione del 42° Congresso nazionale della categoria.

Fin qui la notizia pervenutaci proprio mentre stavamo andando in stampa con questo secondo fascicolo di «Un vigneto chiamato Friuli» *che esce un po' in ritardo sulla sua tabella di marcia proprio perché abbiamo voluto attendere la conferma di un annuncio che era ormai nell'aria e che non potevamo non commentare con il dovuto rilievo. Pietro Pittaro, infatti, è friulano ed è il presidente del nostro Centro oltre che direttore di questo nostro periodico. La sua elezione, ancorché scontata, riveste pertanto un particolare significato non soltanto per quanti gli lavorano accanto, ma soprattutto per il Friuli-Venezia Giulia, regione nella quale Pittaro è nato 53 anni or sono (e non li dimostra affatto) e nella quale ha mosso i suoi primi passi fra i filari di viti e nelle cantine prendendosi appunto qui,*

fra vigneti e botti, la sua «cotta» per il mondo vitienologico.
Vediamo, allora, come sia nato e come sia cresciuto questo suo grande amore per la vitienologia e come Pieri, così come lo chiamano affettuosamente in Friuli, sia potuto salire ai vertici del sodalizio sulle cui spalle, può dirsi, pesano le responsabilità più severe dell'attività enoica italiana.
Chi ne scrive conosce Pieri da almeno trent'anni e lo ricorda giovanottello, fresco di ferma militare quale ufficiale degli alpini, con nello sguardo e negli atteggiamenti una trasparente volontà di farsi largo nel mondo in cui aveva scelto di vivere allorché, si può dire, lasciò il campicello per avviarsi allo studio della vitienologia. Il padre, Romano, agricoltore d'avanguardia ed erede di una tradizione e di una piccola azienda con quattrocento anni di vita nello stesso agro di San Martino al Tagliamento, in provincia di Pordenone, assecondò le istanze di Pietro, quinto di sei fratelli, e ne intuì l'ansia e la volontà di essere il continuatore dell'attività dei Pìtars *al servizio della terra. Lo fece studiare, non senza sacrifici, e gli consentì di diplomarsi nel 1956 presso la scuola di Conegliano. Per il giovanissimo Pittaro la cerniera su una carriera rapida quanto piena di soddisfazioni s'era appena abbassata, ma già Piero, con la caparbietà tipica dei friulani, s'era buttato a capofitto nel lavoro e nello studio per assecondare il suo desiderio, ora non più sogno o chimera, di trovare giusta e gratificante collocazione in un comparto, quello della vitienologia, che gli si era rivelato tanto congeniale. Tecnico della Cantina sociale di San Giorgio della Richinvelda prima, quindi alla Coop.Ca di Tolmezzo e, ancora, direttore per diciotto anni della Cantina del Friuli centrale a Bertiolo, Piero Pittaro non perse sicuramente occasioni e opportunità di inserirsi negli ambienti e nella vita di enti e organismi che gli avrebbero poi consentito di esprimersi e di manifestarsi con l'autorevolezza di chi,* self made man, *non teme momenti e situazioni di crisi nella consapevolezza di una raggiunta maturità e di una sofferta esperienza. Ovviamente senza dimenticare che la vita non è fatta soltanto di lavoro, di impegno professionale, di ambizioni appagate, di traguardi conseguiti o da conseguire, di gratificanti soddisfazioni materiali, di notorietà, di presenze, di riconoscimenti. Piero Pittaro non trascura gli altri valori della vita, la felicità coniugale, gli affetti della famiglia e il rigoroso concetto della sua sacralità secondo l'insegnamento e l'esempio del padre e gli avi. E non dimentica, pur nonno qual è ad appena 53 anni, di essere ancor giovane e di dover perciò assecondare i suoi hobbies, dal gusto della musica lirica e sinfonica, alla pratica del volo (è pilota con brevetto di secondo grado), al teatro (gli piace recitare — e lo fa saltuariamente e quasi furtivamente — in parti comiche), allo sci.*
Giornalista pubblicista, ha scritto due libri uno dei quali, «L'uva e la vite», *consegue successo in campo internazionale. Ampia la sua presenza nella pubblicistica di settore, autore di due schede di degustazione di cui una ufficiale del Ministero dell'agricoltura, collabora da anni a diverse pubblicazioni specialistiche, fra cui* «Il Vino» e «Vini & Liquori». *Da segnalare ancora una sua presenza televisiva settimanale quale conduttore della rubrica agricola* «Regione verde». *È, inoltre, accademico della vite e del vino, Nobile del Ducato dei vini friulani e rotariano per il settore enoico. Fra i titoli, da aggiungere quello, prestigioso, del Premio Cangrande della Scala.*
La sua escalation nel mondo vitivinicolo è rapida e fortunata. Fa leva, e ne è trampolino, la sua perfetta conoscenza della materia, assieme a una rigorosa professionalità e a un entusiasmo che gli consentono di superare gli ostacoli, di non lieve spessore, che inevitabilmente si affacciano sul suo cammino. Piero Pittaro li affronta con la serenità che gli è caratteristica, le intuizioni, il dinamismo, l'operosità e il piglio del manager moderno, non disgiunti da quel pizzico di ambizione che non guasta se contenuto, com'è in lui, in limiti non dispettosi. Nel 1974 viene eletto presidente degli enotecnici del Friuli-Venezia Giulia, poi consigliere nazionale dell'AEI, nel 1978 partecipa con successo all'agone elettorale e viene chiamato (lo reggerà sino al 1983) alla carica di sindaco di Bertiolo. Nel 1983 gli viene affidata la presidenza del Centro per il potenziamento della vitienologia del Friuli-Venezia Giulia succedendo all'enotecnico Orfeo Salvador. È, pure, consigliere dell'Union International des Oenologues. Dal 17 maggio di quest'anno la prestigiosa, ma difficile eredità della presidenza dell'Associazione italiana enotecnici nella quale succede a un uomo di grande autorevolezza e personalità qual è il cavaliere del Lavoro Ezio Rivella. Un impegno ancor più pesante se si considera che sulle spalle di Piero Pittaro c'è anche il fardello della conduzione di un'azienda agricola che è il fiore all'occhiello del suo lavoro di trent'anni: 52 ettari di vigneto a Rivolto, nella zona delle Grave del Friuli, una modernissima cantina, un museo contadino, una biblioteca con 2500 volumi, tutti di matrice vitivinicola, a partire dal 1556.
L'elezione di Pietro Pittaro alla presidenza dell'AEI è giusto riconoscimento alle qualità, alla preparazione, alla professionalità e all'impegno dell'uomo e dell'enotecnico. Sicuramente. Ma ci piace pensare che nella sua chiamata al vertice dell'associazione abbiano giocato un ruolo, anche se non determinante, la sua matrice contadina e la sua appartenenza a una Regione, la nostra appunto, che nella corsa al traguardo della qualità e del prestigio in campo vitivinicolo ha compiuto, in questi ultimi trent'anni, balzi da gigante riscuotendo consensi e ammirazione in tutto il mondo. Trent'anni: gli stessi, guarda il caso, che il giovanottello di allora ha fin qui trascorso fra vigneti e botti della sua terra ●

i.b.

L'elezione alla massima carica della organizzazione di categoria più importante d'Italia è avvenuta all'unanimità.

Leggiamo oggi il giornale di domani

Quale vino per il futuro?

di Piero Pittaro

Chi ha avuto l'occasione di sentirmi parlar di tecnica (enologica, s'intende) deve essersi certamente spaventato. Non c'è peggior dissacratore di me dei riti arcaici, quasi stregoneschi di fare il vino. Nel contempo, le stesse persone hanno trovato, in me, il più entusiasta laudatore della tradizione, ma quella vera, saggia, ancor'oggi affascinante.
Non c'è conflittualità nei due concetti, nemmeno apparente. Produrre il vino significa capirne i più reconditi meccanismi e agire di conseguenza. Consumare il vino significa capire cosa desidera il consumatore e comportarsi di conseguenza. Ecco quindi che, di colpo, gli anni futuri ci faranno ritornare al concetto dionisiaco del consumo del vino.
Nella cultura — cinese prima, fenicia poi, per arrivare a quella greco-latina — il vino era considerato come un elemento di concezione dionisiaca. Si consumava nei momenti lieti, come simbolo di socialità, di convivialità, di amicizia. Siglava i convivi, le vittorie militari, i successi. Veniva offerto agli dei, bevuto con moderazione, esaltato come un nettare celeste. Ed è a questo concetto che intendo riallacciarmi, per tentare, haimè, difficile impresa, di vedere o meglio prevedere il futuro del vino.
Leggere il giornale di domani è molto difficile, ma proviamoci ugualmente. Il mondo corre a una velocità di cui noi stessi non ci rendiamo conto. Il comportamento dell'uomo è in rapido cambiamento.
Passati i tempi in cui bisognava riempire lo stomaco per il sostentamento, si pensa alla qualità degli alimenti, alle calorie, alla dieta. Lo stress non è più fisico, ma psicologico come vuole il ritmo vertiginoso dei tempi. Insomma: non si beve più per nutrirsi, si beve per soddisfazione.
I giovani hanno enorme difficoltà ad avvicinarsi al vino. Ai vecchi tempi, il giovane tendeva ad imitare l'anziano, anche nell'uso del vino. Oggi, invece, l'anziano cerca di imitare il giovane, anche nei consumi. Ecco quindi che si focalizzano i due concetti:
Vino come alimento: la domanda è stagnante e ci sono poche prospettive di sbocchi futuri. La quantità non è più richiesta, anche se con un buono standard qualitativo.
Vino come bene voluttuario: ecco quindi la grande scelta. Non possiamo più insistere sugli aspetti nutrizionali del vino, ma su quelli della convivialità, della socialità, il vino come momento d'incontro, di relax, di soddisfazione edonistica.
E qui, logicamente il discorso s'allarga a dismisura. Quale vino? O meglio, quale vino per il futuro, per il giovane, per l'anziano, per il manager, per l'operaio, per la donna, per i vari momenti della giornata? E poi ancora, qual è il verdetto, sincero, del medico?
Sono troppi gli interrogativi per poter dare una risposta. Ma, a costo di voler apparire inutile scrutatore di sfere di cristallo, voglio tentare di leggere il giornale di domani. Il vino, bontà del Padreterno, è la più docile delle bevande. Nelle mani di un saggio tecnico, può diventare bevanda dai gusti e dall'aspetto più diversi, solamente assecondando madrenatura su una strada piuttosto che sull'altra.
Ecco che, allora, s'apre il grande ventaglio di possibilità di consumo del vino, nelle sue molteplici vesti. Con buonapace dei predicatori che vogliono il vino solamente come bevanda d'e-

lite, da produrre sui cocuzzoli delle più impervie colline, con una produzione di un paio d'ettolitri al campo. Il vino, diciamolo a chiare lettere, ha ragione d'esistere, sia nella bottiglia millesimata per miliardari, sia in quella, più comune, del ragazzo in motorino. Si tratta soltanto di scegliere, alla produzione s'intende, tra vino in frak e vino in jeans. Ogni zona, ogni regione, ogni paese, ogni cantina, ogni azienda, ogni tecnico faranno la loro scelta.

Esisterà in futuro il vino-bevanda, a bassa gradazione, da bersi a bordo della piscina, come dissetante. Bevanda *naturale* per certi momenti della giornata.

Esisterà il vino di grande consumo, ma, pur nel prezzo contenuto, di buona qualità, tanto da gratificare il gusto di un consumatore medio.

Esisterà un ventaglio di grandi, grandissimi vini, altamente gratificanti, per i gusti più raffinati, per i momenti belli, importanti, solenni, dolci della nostra vita quotidiana. In tutti i casi però, dovremo ipotizzare un vino come bevanda voluttuaria, come momento gratificante, a qualsiasi delle categorie appartenga.

La scelta di categoria è già stata fatta dal Friuli-Venezia Giulia. Diciamo che è un passaggio obbligato. Siamo una piccola Regione, con poca popolazione, con poco vino. Siamo una boutique di fronte al supermercato italiano. Posizione di prestigio che dobbiamo non soltanto mantenere, ma rafforzare. Diamoci da fare. Se ci fermiamo, ci sorpasserà anche chi procede a ritmo di tartaruga. Costruiamo assieme questa boutique, sia essa di Noè, di Bacco o di Dionisio, basta che il risultato sia quello di gratificare i palati più esigenti e i sacrifici di chi produce il buon vino ●

Approvato dalla Giunta regionale

Eccovi il Progetto-vino

di Massimo Bassani

È fatta. Il «Progetto-vino» è stato approvato dalla Giunta regionale. Lo strumento legislativo, caldeggiato dal presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti, appoggiato con convinto entusiasmo ed elaborato con attento rigore dall'assessore all'Agricoltura dottor Silvano Antonini, ha ottenuto quasi unanimi consensi e non ha dovuto subire lenti e sofferti processi di strategie politiche per arrivare, come si sul dire, a dama. Ora il vino friulano, per troppi anni lasciato nel dimenticatoio dei provvedimenti di legge che prima o poi dovevano essere attuati e che per una ragione o l'altra attuati non venivano mai, ha finalmente un'arma sua con cui combattere, a parità di condizioni, la propria battaglia. Un'arma che gli consentirà, nella misura in cui i produttori sapranno e vorranno servirsene mettendo da parte campanilismi e presunzioni, di mantenere e rinsaldare quel primato della qualità conseguito in questi ultimi vent'anni di sacrifici, impegno di lavoro scrupoloso, di innovazioni tecnologiche, di una caparbia volontà indirizzata appunto al traguardo, ambitissimo, della grande qualità. Ora starà ai produttori, e a chi li affianca e li conforta da vicino nel loro quotidiano impegno, usare e difendere questo validissimo, efficace strumento che il giusto indirizzo politico e agricolo del presidente Biasutti e dell'assessore Antonini (sia lode a loro, e lo diciamo senza piaggerìe) ha messo a loro disposizione.

Al servizio, come siamo e continueremo a essere, di tutti voi che al vino siete così intimamente legati, abbiamo voluto saperne qualcosa di più di quanto non sia già stato detto e pubblicizzato sull'argomento. Cos'è, insomma,

In un'intervista l'assessore regionale all'agricoltura Silvano Antonini illustra le linee essenziali dell'importante provvedimento legislativo

questo «Progetto-vino» approvato dal Consiglio regionale e quali sono i suoi caposaldi. È la prima di una serie di domande che, nel corso di un'amabile e garbata conversazione, abbiamo formulato all'assessore regionale all'Agricoltura dottor Silvano Antonini Canterin, un uomo (e un politico) che appena pochi anni or sono non avremmo mai pensato di poter guadagnare, da medico quasi astemio qual è, alla causa del vino e che, invece, si va via via rivelando, se non proprio un gourmandier, certamente un sincero amico del nobilissimo figlio della vite.

Antonini: «Il Progetto-vino autorizza l'Assessorato ad attuare tutte quelle procedure legislative per realizzare i punti inclusi nel progetto stesso e a dare quindi una direttiva programmatica per tutti i comparti che ruotano intorno al vino. Dopodiché, ovviamente, dovranno seguire una serie di atti che riguardino il ciclo completo della produzione del vino dalla sistemazione dei terreni, soprattutto in collina (la pianura è già assistita dai consorzi di bonifica). Tali interventi saranno ovviamente indirizzati a favore dei privati. Opereremo inoltre sulla cantina, in quanto fino ad ora la Regione si è fortemente occupata delle cantine, ma di quelle sociali in particolare, che raccolgono circa il trentacinque per cento della produzione regionale. Ma in futuro andremo a dare un'occhiata a quelle che finora non hanno...

V.: «Spero sarà più di un'occhiata...».

A.: «...Andremo a mettere il naso nelle cantine private che qualche contributo hanno avuto...».

V.: «Sono quelle che maggiormente hanno contribuito a tenere alta l'immagine e la qualità dei vini friulani facendo da traino anche alle altre e che hanno dovuto sopportare immensi sacrifici per poter stare al passo coi tempi; le tecniche infatti, negli ultimi anni, hanno subito un'evoluzione repentina, sia come tecnologia di campagna che come tecnica di cantina, basti pensare alla spremitura soffice, alla tecnica del freddo ed altro ancora...».

A.: «Infatti intendiamo intervenire sia sulla tecnologia che sulla struttura. Intendiamo inoltre insistere maggiormente sui momenti promozionali ed abbiamo individuato nel Centro Regionale per la viticoltura il punto di riferimento per tutta l'attività promozionale. Questa dichiarazione potrebbe ingenerare perplessità e preoccupazione, in tanti protagonisti della promozione...».

V.: «Speriamo proprio di no!».

A.: «Noi abbiamo individuato questo ente per-

Eccovi il progetto vino

ché ne riconosciamo la funzione ed anche la notevole professionalità. Intendiamo in questo modo far lievitare gli effetti delle scarse risorse che è possibile mettere a disposizione e perciò dobbiamo concentrare gli sforzi, coadiuvati anche da altri protagonisti della promozione, a condizione però che abbiano il disco verde del Centro. Il Centro è un crocicchio dove tutto deve passare. Naturalmente tutto ciò che è finanziato dal pubblico. Su quello che fanno i privati con fondi propri non possiamo interferire anche se riteniamo che sia nell'interesse di tutti concentrare gli sforzi per ottenere un effetto incisivo nella promozione.
Per ottenere un ulteriore qualità di immagine verrà attuata anche la ''Casa del vino'' che nel recente passato ha suscitato piccole polemiche di paese, intendiamoci, perché tutti i paesi a grande vocazione vitivinicola ritenevano di avere le carte...».
V.: «Forse molti avevano anche mal interpretato, non sapevano esattamente cosa dovesse essere la ''Casa del vino'', fino a che si parlava di sede del Centro la cosa non aveva stuzzicato nessuna fantasia poi...».
A.: «...Beh, tutti avevano capito che era una cosa di grande prestigio e credevano che avere il prestigio in casa potesse portare a maggior risultato. Ora comunque col ''Progetto-vino'' le polemiche sono state spazzate via, dato che abbiamo individuato in Udine la nuova sede della ''Casa del vino'', convincendo tutti i protagonisti della piccola polemica che questa era la soluzione migliore».
V.: «Forse un domani sarà possibile creare delle appendici a questa sede centrale anche per consentire al Centro di effettuare certe operazioni per le quali la sede cittadina non si presta: mi riferisco alle prove di microvinificazione ed altro».
A.: «Ma, guardi, tutte le strutture sono suscettibili di essere ampliate, ma direi di non introdurre oggi questo problema che varrebbe a risvegliare quelle aspettative un po' sopite che ormai, realisticamente, sono da considerarsi per il momento irrealizzabili. Ci saranno comunque varie sezioni operative che verranno realizzate laddove il Centro riterrà più opportuno; guai se il politico vorrà intervenire dove sono richieste indicazioni di tipo esclusivamente tecnico. Il Centro dovrà muoversi in assoluta autonomia.
V.: «Mi permetta di insistere su di un punto che vorrei approfondire: abbiamo parlato di terreni, di concentrazione e sviluppo della promozione, cose che ci trovano tutti assolutamente d'accordo, ma un punto è fondamentale: la cantina. Cosa possiamo dire ai nostri viticoltori sulle possibilità che, a seguito del ''Progetto-vino'', si schiuderanno per la ristrutturazione e l'aggiornamento delle attrezzature, aggiornamento che riteniamo di fondamentale importanza e quindi irrinunciabile ed improcrastinabile?».
A.: «Possiamo dire che da questa panoramica si evince che il ''Progetto-vino'' pur avendo due occhi che guardano con lo stesso sentimento a tutto il settore del vino, ne ha uno che guarda molto più verso il settore privato, proprio perché fino ad ora si è guardato molto più al settore cooperativistico, senza con questo voler cassare o anullare il settore della cooperazione. In secondo luogo si intende valorizzare tutti i terreni vocati alla produzione delle viti».
V.: «...Sia di collina che di pianura, naturalmente».
A.: «...Ovviamente i terreni che hanno più possibilità colturali si mettono in coda».
V.: «...Non dobbiamo però dimenticare che l'ottanta per cento della produzione friulana è di pianura...».
A.: «...Però non bisogna dimenticare che abbiamo la necessità di valorizzare la collina...».
V.: «...Naturalmente...».
A.: «Tutto però, non lo si può fare con le parole, ma con dei finanziamenti, che nel nostro Progetto abbiamo ipotizzato nell'arco di 5/8 anni. Sono cose che non si fanno dalla sera alla mattina. La programmazione verrà effettuata in base alle risorse. Se potessimo attingere al pozzo di San Patrizio le necessità sarebbero di settantacinque miliardi. Come Regione potremmo ipotizzare un piano che prevede una spesa, per cinque anni, di tre, cinque miliardi l'anno; bisognerà comunque fare i conti con la situazione del bilancio generale. A questi, a mio avviso, si dovranno aggiungere finanziamenti nazionali che andremo a reperire sulla 752».
V.: «Finanziamenti indispensabili anche perché il Friuli non può contare sulla quantità, ma esclusivamente sulla qualità dei propri vini e perciò è costretto ad affinare sempre più la propria produzione».
A.: «I finanziamenti verranno comunque attribuiti sia in conto capitale che in conto interessi, tenendo presente che il tutto avverrà all'insegna del rispetto del 797, regolamento europeo, che tanta preoccupazione ingenera nel mondo agricolo friulano in quanto, più che dare aiuti, impone limiti e condizionamenti» ●

Con diffusione nel Friuli-Venezia Giulia

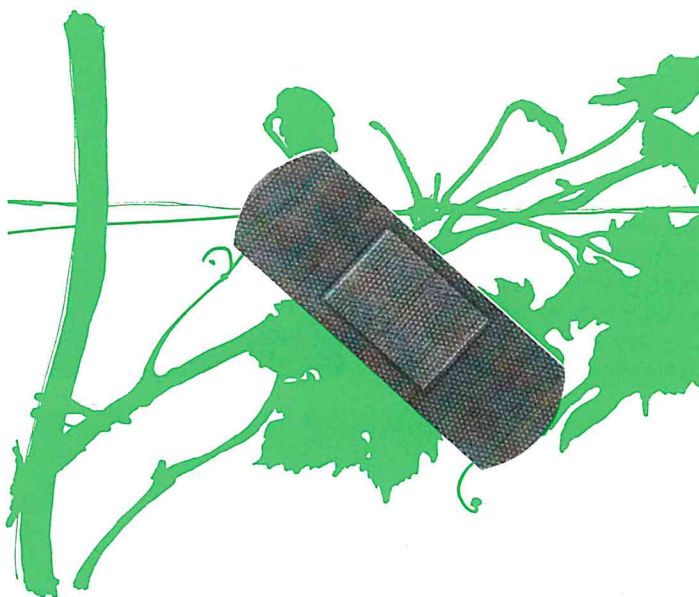
Recenti acquisizioni sulle malattie infettive della vite

di Giovanni Colugnati

Un convegno ad alto livello sulla «flavescenza dorata», sul «mal dell'esca», sull'acariosi della vite, sull'eutipiosi, l'escoriosi e il «mal nero»

Organizzato dal Centro regionale vitivinicolo, in collaborazione con l'Università di Udine — Istituto di difesa delle piante — e l'Osservatorio per le malattie delle piante di Gorizia, si è tenuto presso l'Ente fiera Udine Esposizioni di Torreano di Martignacco un convegno viticolo dal tema «*Malattie infettive della vite con diffusione in Regione*». Considerate l'importanza e l'attualità degli argomenti in discussione, si è riscontrata una vasta partecipazione di pubblico, tecnici e viticoltori. Articolato in quattro relazioni, il convegno ha preso in esame le malattie infettive della vite a piú larga diffusione in Friuli e ne ha proposto le più recenti acquisizioni in materia di difesa fitosanitaria.

Fra le altre ampio spazio è stato dedicato alla «*flavescenza dorata*» vero e proprio flagello della viticoltura del futuro, che è stata trattata dal prof. Ruggero Osler. La malattia è comparsa in Friuli da 4-5 anni, soprattutto nella zona occidentale e, in un secondo tempo, si è spostata nella zona orientale, tant'è che viene segnalata nelle zone viticole jugoslave. Peraltro era già molto nota in Francia, trent'anni fa, nei vigneti di Armagnac; successivamente, e in epoche diverse, ha invaso vigneti in Germania, Svizzera, Italia, Grecia ed oltre oceano nello Stato di New York. Allo stato attuale, in letteratura esistono veramente poche ricerche indirizzate al contenimento della malattia, e la situazione appare critica soprattutto in considerazione del fatto che laddove la «*flavescenza dorata*» è in qualche modo insediata, la situazione appare abbastanza grave. La malattia fu scoperta sul vitigno Bacò 22A in Bas Armagnac, ma gli studiosi sono abbastanza concordi nel ritenere che essa derivi dagli USA (sembra, anzi, fosse diffusa già negli anni '50) e sia stata trasportata in Europa assieme al suo vettore attraverso gli scambi commerciali di materiale vivaistico.

La «*flavescenza dorata*» è prodotta da un agente causale nuovo, recentemente scoperto, un organismo classificato come un microplasma, di dimensioni di circa 250 millimicron, che si annida nei vasi cribrosi della pianta mandando in circolo tossine causanti particolari fenomeni fitopatologici. La malattia viene veicolata dalla cicalina *Scaphoideus titanus. (Foto 1)* Il vettore è uno dei problemi scottanti di questa malattia e d'altra parte la letteratura sull'argomento è poco chiara. Il dubbio maggiore è relativo al fatto se lo S. titanus sia l'unico vettore del micoplasma oppure uno dei vettori che concorrono a veicolarlo.

Riguardo alla lotta contro lo S. titanus il prof. Vincenzo Girolami, nel suo intervento, ha manifestato parecchie perplessità in merito a trattamenti invernali, mentre, relativamente ai vitigni a rischio (gruppo dei Pinot, e P. Chardonnay in particolare) attribuisce maggior credito ai trattamenti classici anti-tignola che colpiscono gli stadi giovanili (eventualmente associati ad un trattamento in giugno) oltre ad un trattamento in agosto sugli adulti.

La sintomatologia della malattia è complessa: sulle foglie si notano decolorazioni fino ad ingiallimenti spinti, margini arrotolati con lembo lucido, riflessi dorati; nelle varietà rosse si notano rossori. Sui tralci si osserva scarsa lignificazione, mentre sui grappoli si verificano varie sintomatologie, dall'aborto fiorale all'appassimento e al disseccamento degli acini. *(Foto 2)*

Pure riguardo l'evoluzione della malattia gli studiosi nutrono parecchi dubbi: il prof. Osler, a questo proposito, ha proposto una varia casistica, (anche tratta dalla letteratura) che non fa altro che confermare le perplessità che si nutrono sull'immediata risoluzione del problema «flavescenza».

Il dott. Luigi Carniel ha invece intrattenuto i presenti su un'altra alterazione della vite che ultimamente sta tenendo in apprensione i nostri viticoltori e cioè il «*mal dell'esca*». Alterazione questa antichissima, se si pensa che già Plinio il Vecchio nella sua «Storia naturale» menziona viti «cariate» a causa di una malattia dovuta a tagli irrazionali «rivolti in alto». Nei diversi ambienti viticoli c'è oggi certezza circa la responsabilità di uno o piú agenti fungini quali cause della malattia, ma non vi è accordo completo sulla prevalenza dell'uno sull'altro: infatti alcuni autori francesi individuano nello *Stereum hirsutum* l'agente causale principale mentre sarebbe secondario il ruolo del *Phomes ignarius*; viceversa molti autori italiani indicano quasi esclusivamente il Ph. ignarius quale responsabile dell'alterazio-

1 - Esemplare adulto della cicalina Scaphoideus titanus Ball. (= S. litoralis Ball.).

2 - Foglie di Pinot Chardonnay con i tipici arrotolamenti, fino ad arrivare alla «forma triangolare».

3 - Sintomatologia tipica di viti infette da «mal dell'esca».

4 - Danni primaverili da eriofidi alla gemma, il cui sviluppo successivo è compromesso. Il germoglio presenta internodi raccorciati, le foglie sono malformate con punteggiature confluenti in aree clorotiche ed anche l'infiorescenza è compromessa.

1

2

5 - Sviluppo abnorme di germogli, con foglie piccole, di forma anomala, clorotiche, distorte, con margine necrosato su pianta di vite affetta da «eutipiosi».

6 - Tralcio di vite con le tipiche necrosi e spaccature longitudinali riferibili all'«escoriosi»; sulla foglia si può notare la fase iniziale del sintomo.

7 - Macchie necrotiche con alone giallastro su tralcio di vite affetto da «escoriosi».

8 - Aree necrotiche longitudinali, che tendono ad estendersi ai piccioli fogliari ed alla rachide del grappolo, su tralcio di vite con infezioni di «mal nero».

Tutte le didascalie sono state fornite dall'Istituto di Difesa delle Piante, Università di Udine.

ne, mentre lo St. hirsutum sarebbe saprofita sui tessuti alterati del Phomes.
La sintomatologia è varia e appare generalmente su viti oltre i 10-12 anni d'impianto e raramente su impianti più giovani; in ogni caso l'alterazione ha origine apparente da grossi tagli di potatura o comunque da ferite non cicatrizzate, su viti giovani da ferite di innesto; il decorso della malattia è cronico in alcuni casi, acuto o apoplettico in altri. *(Foto 3)*
Come già detto, un ruolo fondamentale per l'insorgenza dell'alterazione è dato dalle ferite sulla corteccia e sul ceppo, più o meno ampie, derivate da traumi occasionali, dalle normali forbici di potatura, dall'impiego delle potatrici meccaniche, dalle macchine per la vendemmia meccanica. Quindi una valida prevenzione dal «*mal dell'esca*», in presenza di ampie ferite provocate da traumi di diversa origine, sarebbe quella di utilizzare mastici appropriati, previo trattamento localizzato con un funghicida.
Il dott. Carniel ha sperimentato con buoni risultati la seguente tecnica di difesa:
1) trattamento a fine inverno a potatura completata, all'inizio del «pianto», quindi a gemme ancora ferme o solo leggermente rigonfie, con formulati a base di DNOC (al 0.9 - 1.0%) o di Trifrina (allo 0.6 - 0.8%);
2) un secondo trattamento con germogli sui 2-6 cm, con alcuni prodotti usati per la difesa antiperonosporica: soprattutto quelli a base di Curzate, abbinati a Folpet o Mancozeb, ma anche formulati a base di Clortalonil, Diclofluanide, Metiram, ecc.

Per una concreta prevenzione del «*mal dell'esca*», comunque, occorrono alcuni interventi di carattere agronomico, quali evitare gli eccessi di umidità del terreno, gli impianti eccessivamente fitti, le concimazioni squilibrate soprattutto azotate, eliminare e bruciare tutte le viti eventualmente colpite e segnare, prima della caduta delle foglie, le piante che presentino i primi sintomi.
Il prof. Girolami ha successivamente trattato il problema dell'«*acariosi della vite*», malattia già segnalata da tempo in Italia e che nel 1985 ha causato diversi danni nei vigneti dell'Italia Nord-orientale. Causata dall'eriofide *Calepitrimerus vitis*, la fitopatia può presentare un quadro sintomatologico in parte comune a quello causato dal *Drepanothrips reuteri* (Tripide della vite) e, per alcuni aspetti, a quello del ragno rosso, escoriosi e borocarenze. Per questi motivi, anche in riferimento ad una recente pubblicazione (*), il prof. Girolami ha chiarito in modo analitico gli aspetti peculiari della sintomatologia dell'«acariosi».
Il C. vitis può attaccare durante l'intera stagione vegetativa. Particolarmente diffusa è la defogliazione, a fine inverno, della parte distale dei tralci fortemente attaccati; inoltre, a causa della concentrazione di erifidi svernanti sulla nuova vegetazione, si osservano in primavera germogli esili, brachizzati e spesso privi di infiorescenze. *(Foto 4)* Le foglie attaccate presentano areole declorofilizzate su entrambe le pagine e i danni fogliari sono accompagnati da accorciamento degli internodi e da emmissione di femminelle; le infestazioni tardive si evidenziano con alterazioni cromatiche.

3

4

Trattamenti generalizzati contro C. vitis a carattere precauzionale sono sconsigliabili. Anche su impianti con sintomi invernali di «acariosi» è opportuno trattare solo in presenza di eriofidi svernanti all'interno delle gemme. In Francia, alla ripresa vegetativa, vengono consigliati interventi con presenze invernali indicative di almeno 1-2 eriofidi per gemma, mentre nel corso dell'estate è invece possibile, senza alcun rischio, attendere l'evidenziarsi dei sintomi tipici. La lotta chimica può essere effettuata con acaricidi specifici.
Infine il prof. Elvio Refatti ha trattato le problematiche relative a tre malattie cosiddette «minori» della vite, ma che risulta estremamente importante conoscere a fondo, e cioè: l'«*eutipiosi*», l'«*escoriosi*» e il «*mal nero*».
L'«*eutipiosi della vite*» è stata riscontrata in alcuni vigneti del Friuli e nel Collio jugoslavo (Casteldobra), ed è causata dal fungo ascomicete Eutypa armenia-

ceae, noto patogeno dell'albicocco. La maggiore frequenza della malattia riscontrata in questi ultimi anni viene attribuita a due fattori: scarsa tempestività con cui vengono rimosse le parti ammalate delle viti infette e diffusione dell'irrigazione a pioggia che crea condizioni ideali di umidità per lo sviluppo del fungo. I primi sintomi dell' «eutipiosi» compaiono fino dalla ripresa vegetativa. Le foglie si presentano piccole, di forma anomala, clorotiche distorte e con margine necrosato *(Foto 5)*; i grappoli subiscono appassimenti durante la fioritura e successivamente forti colature. Sui tralci, l'alterazione può essere, all'inizio, poco evidente perché limitata ad uno solo, ma negli anni successivi la malattia si estende a tutta la pianta facendone assumere un aspetto cespuglioso.

L'«eutipiosi» non si riscontra generalmente su viti con età inferiore ai 5-6 anni, mentre risulta più frequente in vigneti di 10 e più anni. Un sintomo diagnostico importante è la formazione di cancri in corrispondenza di grosse ferite di potatura. Avendo l'E. armeniaceae numerosi ospiti, ed essendo un patogeno da ferita, non è facile eliminare le fonti di infezione; si possono comunque ridurre i rischi eliminando il legno infetto su piante di vite, o di albicocco in vicinanza dei vigneti e praticando potature di risanamento fino al legno completamente sano. I tagli vengono ricoperti con mastici, meglio se addizionati con 1% di Benomyl o di Carbendazim.

L'*«escoriosi»* o *«necrosi corticale della vite»* è causata dal fungo patogeno Phomopsis viticola. L'incidenza della fitopatia non è generalmente grave, ma può assumere una certa rilevanza in annate con primavere umide e piovose. Le foglie presentano macchie necrotiche con margine giallastro *(Foto 6)* e distorsioni del lembo e in caso di attacchi al picciolo e alle grosse nervature, possono cadere. Sui tralci la sintomatologia classica è rappresentata da piccole macchie, puntiformi o allungate, nella fase iniziale che sfociano in spaccature longitudinali nei tessuti corticali. *(Foto 7)* Anche i grappoli possono presentare alterazioni analoghe a quelle dei germogli. Poiché l'inoculo proviene dai tralci o dai grappoli infetti, è buona norma asportare con la potatura tutti gli organi che presentano le tipiche lesioni. Quali mezzi chimici, nelle aree dove la malattia è presente, è consigliato un trattamento eradicante con DNOC 1% + olio minerale (1 Kg/hl) 3-4 settimane prima dell'apertura delle gemme; possono essere effettuati trattamenti preventivi con Mancozeb o Folpet alle dosi di 300-400 gr/hl allo stadio di gemme ingrossate.

Casi evidenti di *«mal nero»* sono stati osservati dall'Istituto di difesa delle piante in vigneti del Collio jugoslavo ed è quindi opportuno tenere presente la malattia per evitarne la diffusione in zone viticole regionali, specie se esposte a nord-est, tendenzialmente umide e con piogge frequenti. La fitopatia può interessare viti giovani (di due anni) o viti adulte. Alla ripresa vegetativa, i germogli sono spesso deboli e vengono a morte in poche settimane; sui germogli più vigorosi si hanno invece aree necrotiche,

5

longitudinali. Le necrosi interessano tutto il tessuto corticale ed i primi strati del cilindro legnoso e possono estendersi anche a settori del picciolo e della lamina fogliare inserite in zone vicinali. *(Foto 8)* Sui grappoli si può avere l'annerimento delle infiorescenze e la mancata allegagione. La malattia porta ad una progressiva morte della marza malgrado i tentativi di reazione che inducono lo sviluppo di tralci più o meno vigorosi da gemme avventizie dei rami poliennali o dal tronco. Il portinnesto sviluppa generalmente robusti succhioni. L'introduzione della malattia in nuove aree va ricercata quasi esclusivamente nell'impiego di materiale di moltiplicazione infetto. L'agente causale, infatti, il batterio *Xanthomonas ampelina* è patogeno altamente specializzato, che vive solo su vite. La malattia si instaura generalmente in maniera insidiosa; essa può rimanere latente (e inosservata) per anni e poi esplodere in annate con condizioni climatiche favorevoli alla moltiplicazione del batterio. Dato che la via più importante di trasmissione della malattia è costituita dalle ferite di potatura, è buona regola preventiva disinfettare seghe e forbici di potatura prima di passare da una pianta all'altra; inoltre eliminare le branche ammalate con tagli severi bruciando il materiale di potatura. Le misure preventive devono essere accompagnate da interventi con sali rameici, che hanno lo scopo di ridurre la carica di inoculo e di proteggere dalle contaminazioni esterne le vie di penetrazione dei batteri ●

(*) A. Strapazzon, F. Pavan, G. Borin: «Acariosi della vite nel Veneto: criteri per una corretta diagnosi». Informatore Fitopatologico n. 5 1986.

6

7

8

Avviata una proficua collaborazione

La viticoltura nella Comunità Alpe-Adria

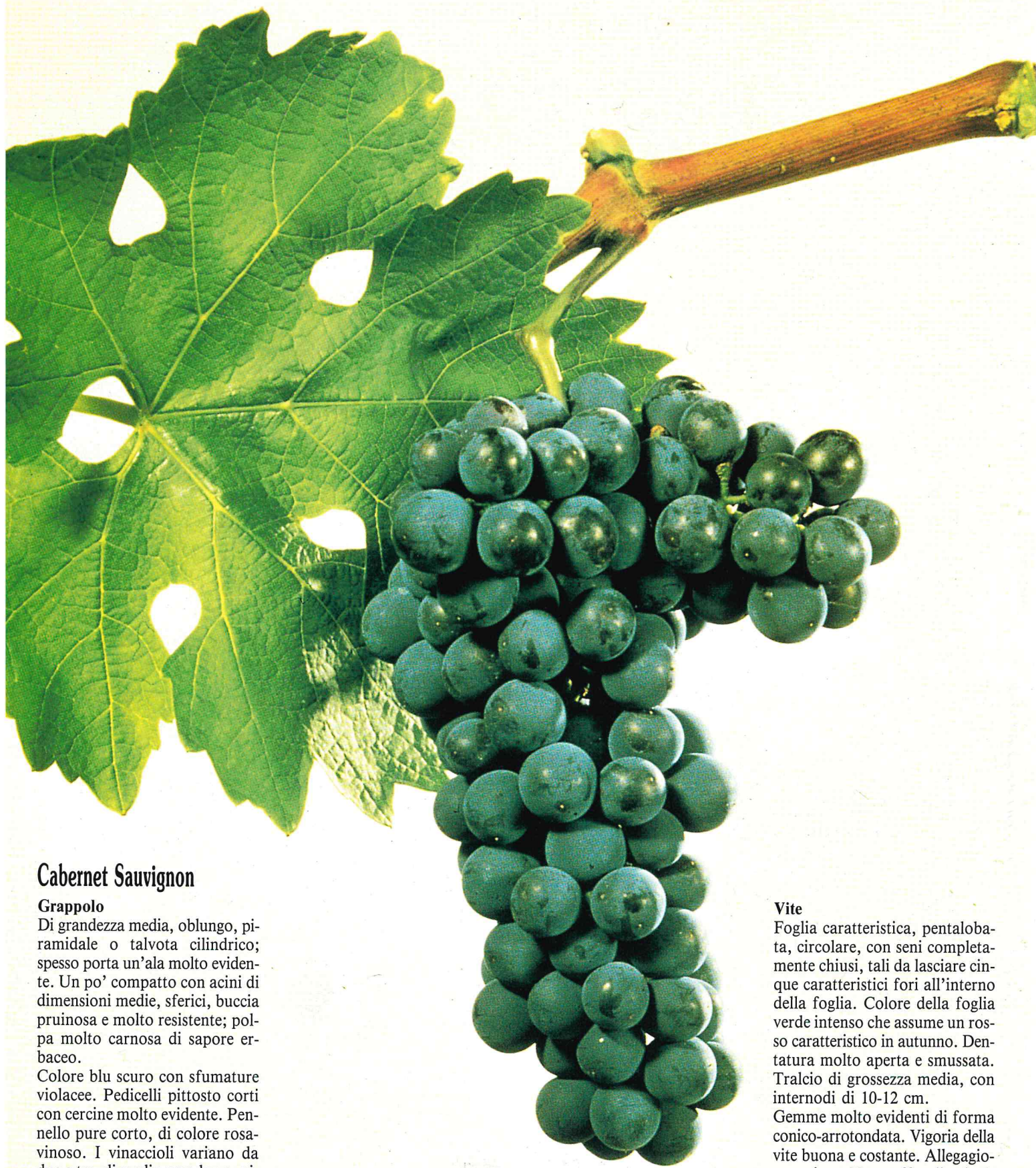
Alpe Adria è una comunità di lavoro cui attualmente aderiscono tredici regioni di stati occidentali (Italia e Germania Federale), neutrali (Austria), non allineati (Jugoslavia) e orientali (Ungheria). Fondata nel 1978, alle iniziali Regioni (Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Slovenia, Croazia, Salisburgo, Alta Austria, Carinzia, Stiria e Baviera) si sono uniti successivamente il Trentino-Alto Adige, la Lombardia e da qualche mese anche due province dell'Ungheria: Vas e Gyron-Sopron.
Lo scopo della Comunità è di mettere a confronto le esperienze di ciascuna Regione sui temi e settori ritenuti di comune, generale interesse e di reciproca utilità. L'attività fin qui svolta dalla Comunità è stata notevole e ha riguardato i più svariati settori quali il turismo, la viabilità, il sistema delle relazioni, i centri storici, la portualità, la sanità ed ultimamente anche l'agricoltura. Proprio con il 1986 in questo particolare settore è stata avviata all'interno dell'Alpe Adria una serie di iniziative che hanno trovato pronto riscontro in tutte le Regioni aderenti.
In occasione della ottantesima edizione della Fiera agricola internazionale di Verona è stata realizzata l'idea di mettere a confronto le tematiche e le realtà di tutte le agricolture delle Regioni della Comunità. I risultati di quegli incontri, avvenuti nell'ambito del primo Meeting Internazionale dell'agricoltura di Alpe Adria, sono stati notevoli sia sul piano delle informazioni che sul piano dei rapporti al punto che unanime è stata la decisione dei vari responsabili politici presenti di ripetere annualmente a Verona l'appuntamento su temi specifici e particolari. In occasione della 89ª Fiera agricola, si è svolto il secondo Meeting dell'Alpe Adria agricola su un tema di grande interesse «La difesa e il recupero dei borghi rurali» e, parallelamente, una serie di incontri tecnici fra i responsabili organi delle regioni aderenti.
Come è noto, in seno alla V commissione di Alpe Adria, attualmente presieduta dall'assessore all'agricoltura del Veneto, Veronesi, operano dei gruppi lavoro «ad hoc». Per quanto riguarda il Friuli-Venezia Giulia il gruppo è coordinato dal Direttore regionale Pascolini, ed ha, quali responsabili tecnici i dottori Claudio Fabbro (agricoltura), Antonio Sabbadini (Zootecnia) e Giuseppe Kravina (foreste). Ma è stato proprio il settore agricoltura ad interessare prevalentemente i recenti lavori della V commissione in Graz e Verona. Infatti, sulla scia della positiva esperienza maturata nel Convegno pomologico di Cordenons nello scorso dicembre, per iniziativa del Centro regionale di sperimentazione agraria di Pozzuolo del Friuli, le Regioni aderenti hanno inserito la frutticoltura fra gli argomenti di maggior interesse; che verrà seguito da un gruppo tecnico di lavoro ad hoc avente proprio nel centro di Pozzuolo un preciso punto di riferimento.
Nei recenti lavori di Verona è stato affrontato anche il problema vitivinicolo, che rappresenta una rilevanza tecnica e socio-economica indubbia per la Slovenia e Croazia, il Veneto, il Trentino-Alto Adige, Stiria, Friuli-Venezia Giulia, ma anche per le regioni ungheresi recentemente ammesse alla comunità. L'adesione della nostra Regione ad ogni iniziativa tesa ad approfondire gli aspetti comuni della viticoltura è, naturalmente, scontata.
Va ricordato infatti, che, in armonia con gli indirizzi dati dalla Direzione Regionale dell'Agricoltura, il Centro regionale per il potenziamento della viticoltura è il propulsore dell'immagine qualitativa del vino friulano, della promozione e della divulgazione specialistica, anche attuata a livello periferico tramite i Consorzi vinidoc e a favore sia degli imprenditori singoli che confluenti nella Cooperazione.
In tempi più recenti è stata inoltre attivata la sezione Viticoltura Centro di sperimentazione agraria, che opera in stretto contatto con le sezioni di fitovirologia e di chimica agraria, collaborando con la facoltà di agraria dell'Università di Udine nei lavori di comune interesse e, ovviamente, con il centro vitivinicolo ●

Il Cabernet Sauvignon

Cenni storici
Come il Cabernet franc e il Merlot, questo vitigno proviene dalla Gironda, zona altamente viticola di Bordeaux, in Francia. La data precisa del suo arrivo in Italia non è data a sapere, ma sembra che il Cabernet sauvignon sia arrivato sui nostri terreni molto prima del franc. Il Mondini ricorda come il conte Manfredo di Sambuy coltivasse questo vitigno nelle sue terre di Valmagra, nella zona di Marengo (Alessandria), fin dal 1820. Altra traccia sicura risale al 1870. Lo troviamo infatti coltivato assieme al franc nella tenuta dei conti Corinaldi sui Colli Euganei. Infine lo troviamo coltivato e catalogato presso la Reale Scuola di Viticultura e di Enologia di Conegliano nel 1877.
La diffusione di questo ottimo vitigno è scarsa, sia in Italia che nelle Tre Venezie, dove comunque ha la sua massima diffusione. In Francia invece è più diffuso del fratello franc.

Terreni
Si adatta a quasi tutti i terreni, ma la qualità migliore si ottiene nei terreni eocenici di collina, nelle argille rosse, nelle marne, nelle zone alluvionali delle grave.
Nei terreni molto fertili, profondi, ricchi di humus, dà forti produzioni ma scarsa qualità. Richiede sesti d'impianto stretti, con notevole investimento di viti per ettaro.

Vino
Da Cabernet sauvignon si ottiene un ottimo vino da pasto, leggermente erbaceo, di corpo, rotondo, armonico. Colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo.
Più alcolico del franc, questo vino si presta bene all'invecchiamento. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone da giovane. Con l'invecchiamento s'affina notevolmente, s'ingentilisce, diventa delicato sprigionando un gentile profumo di violetta. Vinificato puro è vino da lungo invecchiamento. Normalmente non viene vinificato solo, ma in uvaggio col franc; in tal caso apporta un notevole affinamento alla rude aristocrazia del franc.
In Francia, nella zona di Bordeaux, entra in uvaggio col franc, col Merlot e col Malbech, dando origine ai famosi rossi bordolesi che portano il nome dei loro Chateaux.

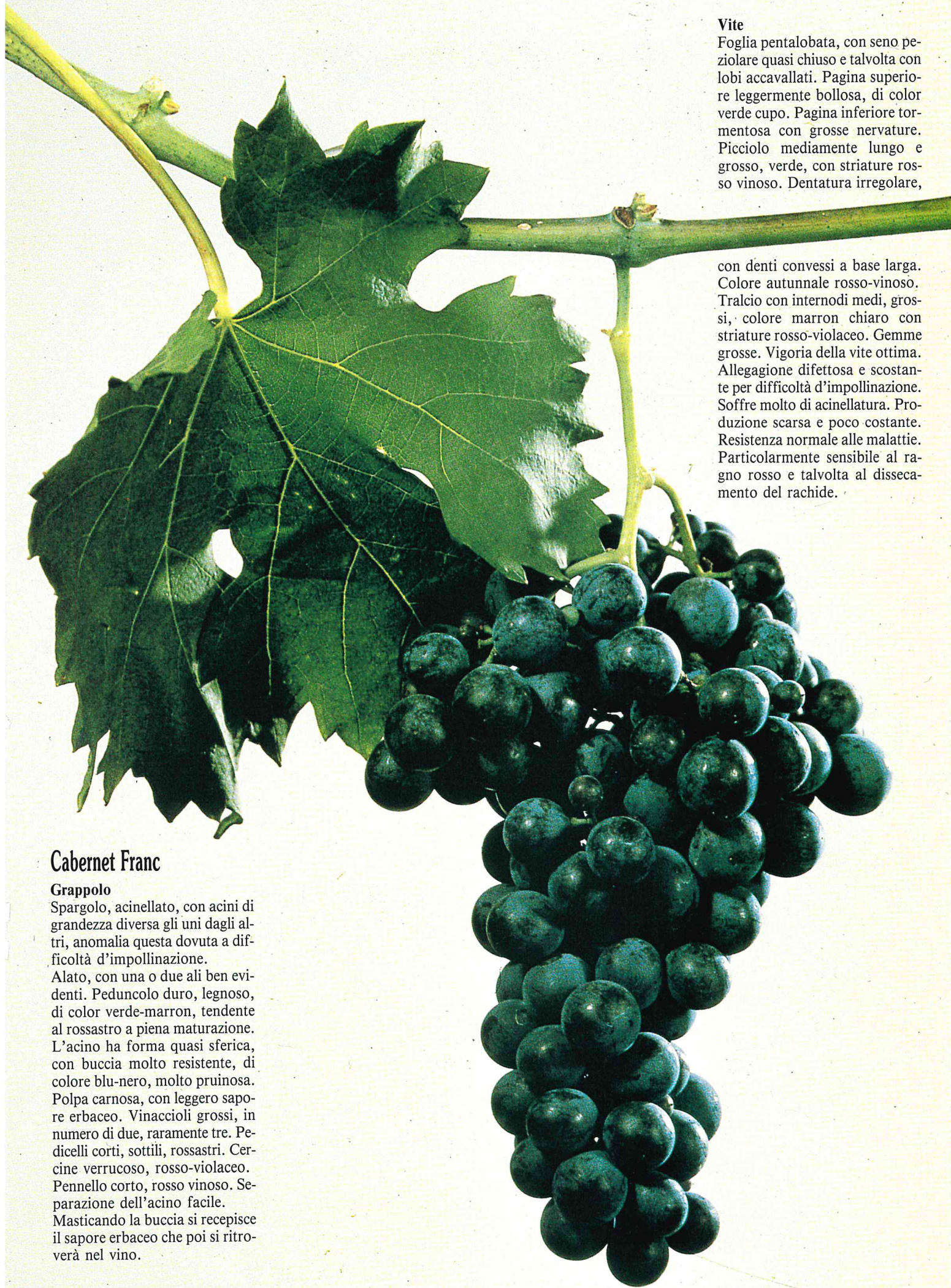
Abbinamenti gastronomici
Vino da: carni fredde della grande cucina, arrosti di carni bianche e rosse, pollame, pollame nobile e cacciagione; formaggi di pasta dura. Va servito alla temperatura di 16-18 gradi.

Cabernet Sauvignon

Grappolo
Di grandezza media, oblungo, piramidale o talvolta cilindrico; spesso porta un'ala molto evidente. Un po' compatto con acini di dimensioni medie, sferici, buccia pruinosa e molto resistente; polpa molto carnosa di sapore erbaceo.
Colore blu scuro con sfumature violacee. Pedicelli pittosto corti con cercine molto evidente. Pennello pure corto, di colore rosavinoso. I vinaccioli variano da due a tre, di media grandezza, piriformi.

Vite
Foglia caratteristica, pentalobata, circolare, con seni completamente chiusi, tali da lasciare cinque caratteristici fori all'interno della foglia. Colore della foglia verde intenso che assume un rosso caratteristico in autunno. Dentatura molto aperta e smussata. Tralcio di grossezza media, con internodi di 10-12 cm.
Gemme molto evidenti di forma conico-arrotondata. Vigoria della vite buona e costante. Allegagione ottima. Non soffre di acinellatura. Produzione buona e costante. Regolare la resistenza alle malattie. Talvolta soffre del dissecamento del rachide.

Vite
Foglia pentalobata, con seno peziolare quasi chiuso e talvolta con lobi accavallati. Pagina superiore leggermente bollosa, di color verde cupo. Pagina inferiore tormentosa con grosse nervature. Picciolo mediamente lungo e grosso, verde, con striature rosso vinoso. Dentatura irregolare, con denti convessi a base larga. Colore autunnale rosso-vinoso. Tralcio con internodi medi, grossi, colore marron chiaro con striature rosso-violaceo. Gemme grosse. Vigoria della vite ottima. Allegagione difettosa e scostante per difficoltà d'impollinazione. Soffre molto di acinellatura. Produzione scarsa e poco costante. Resistenza normale alle malattie. Particolarmente sensibile al ragno rosso e talvolta al disseccamento del rachide.

Cabernet Franc

Grappolo
Spargolo, acinellato, con acini di grandezza diversa gli uni dagli altri, anomalia questa dovuta a difficoltà d'impollinazione.
Alato, con una o due ali ben evidenti. Peduncolo duro, legnoso, di color verde-marron, tendente al rossastro a piena maturazione. L'acino ha forma quasi sferica, con buccia molto resistente, di colore blu-nero, molto pruinosa. Polpa carnosa, con leggero sapore erbaceo. Vinaccioli grossi, in numero di due, raramente tre. Pedicelli corti, sottili, rossastri. Cercine verrucoso, rosso-violaceo. Pennello corto, rosso vinoso. Separazione dell'acino facile. Masticando la buccia si recepisce il sapore erbaceo che poi si ritroverà nel vino.

La legge nel vigneto e in cantina

Il vademecum del buon vitivinicoltore

di Claudio Fabbro

Ricordo con molta nostalgia l'estremo interesse con cui, negli anni '70, seguivo interventi di qualificatissimi tecnici italiani e stranieri che proponevano tecnologie di vinificazione in bianco assolutamente nuove e tali da comportare un'evoluzione qualitativa evidente, fin dalle prime esperienze, anche nelle piccole cantine friulane. Per anni venne operato, nei viticoltori e nei consumatori, il concetto di finezza, di eleganza, di profumo, di non ossidabilità e via di seguito.

Appena negli anni '80 cominciò a farsi strada una nuova mentalità, che riscopriva il ruolo agronomico della viticoltura e della qualità del vino collegata all'esperienza di campagna. Argomenti entrambi affascinanti ma, purtroppo, relegati ad un ruolo secondario da una «nevrosi» legislativa vitivinicola che ha calamitato l'interesse dei nostri imprenditori verso la legge, più che non verso la tecnica, distogliendoli da un aggiornamento che, a mio avviso, dovrebbe avvenire a tempo pieno.

D'altra parte, dove manca un concetto elementare di amministrazione subentra l'anarchia e comunque si facilita la frode che, se di tipo fiscale è grave, ma qualora sconfini nell'adulterazione omicida (vedi «metanolo»), diventa addirittura diabolica e criminale.

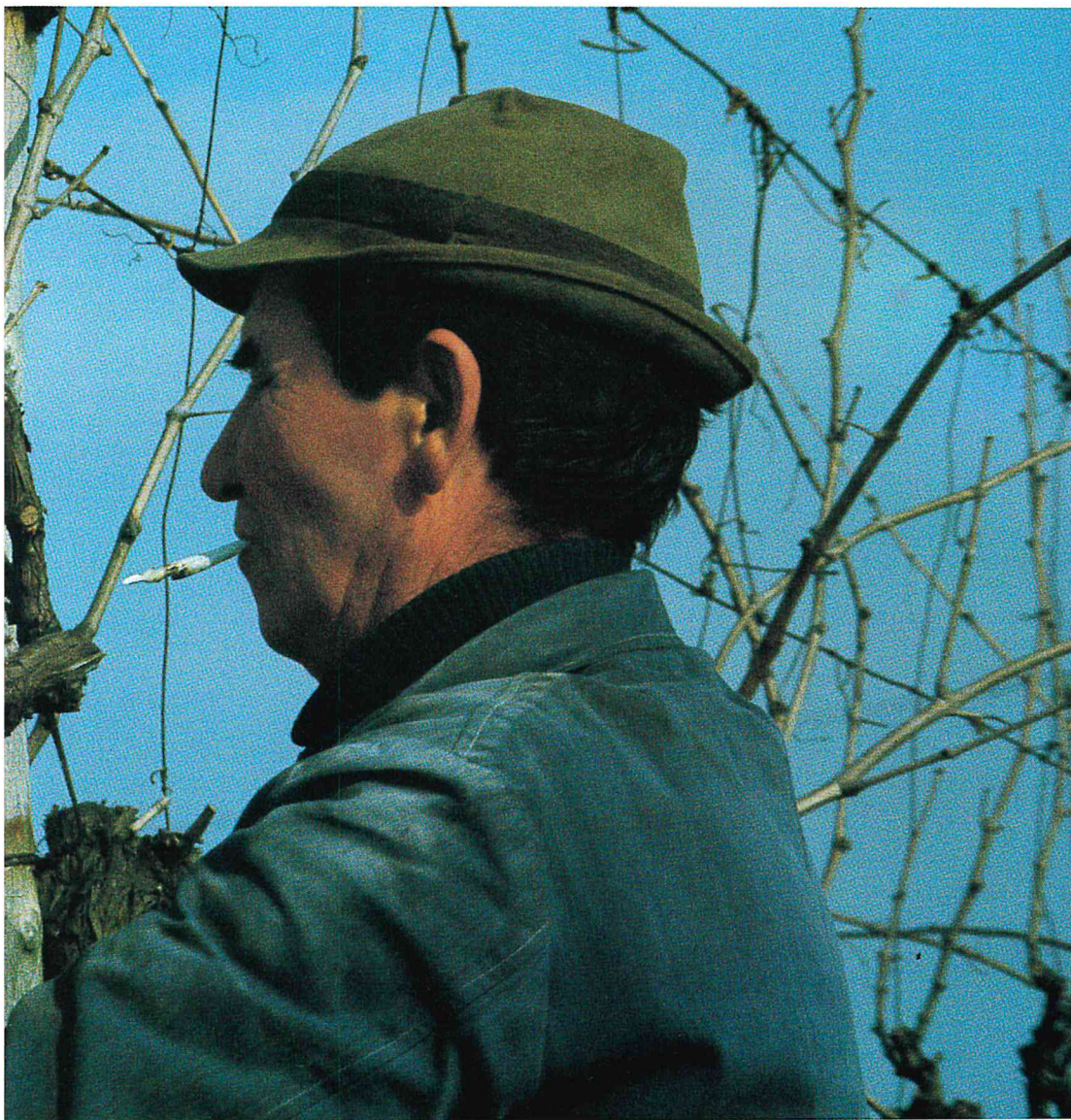
L'imprenditore agricolo friulano è fondamentalmente sano. Accetta la legge, tenta di capire le circolari, ama essere in regola per dormire tranquillo. Soffre quando la Comunità Economica Europea ospita figli e figliastri (agli altri lo zuccheraggio, all'Italia il mosto concentrato rettificato...) e quando le disposizioni ministeriali si accavallano, si disarticolano, modificano le modifiche e le procedure ormai consolidate, allora li assale la voglia di cambiar mestiere, pur conscio di essere parte di una categoria fiera che, anche nei momenti di crisi generale, continua a produrre reddito ed a dar lavoro ai settori più disparati. Premessa tristemente d'obbligo; ma ora rimbocchiamici le maniche e non lasciamoci vincere dallo sconforto. Aiutiamo i nostri vitivinicoltori, con questo promemoria, ad avere un quadro delle principali norme che devono regolamentarne l'attività, ben sapendo che la grande maggioranza ne è al corrente e che eventuali ritardatari si stanno affrettando a mettersi progressivamente in regola.

Autorizzazione sanitaria: è concessa in base all'accertamento, da parte degli Uffici competenti delle U.S.L., dei requisiti igienico-sanitari delle cantine. (Legge 30 aprile 1962, n. 283 e D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

Libretto di idoneità sanitaria: deve essere rinnovato annualmente (art. 37 e 40 del D.P.R. 327/80) da chiunque prepara, produce, manipola e vende sostanze alimentari (fra cui i vini...) in base alla legge 283/62.

Denuncia recipienti di cantina: è obbligatoria per cantine con almeno 100 ettolitri di capienza; va presentata (per i produttori del Friuli-Venezia Giulia...) all'Istituto di Vigilanza del M.A.F. - Servizio Repressione Frodi - Istituto Sperimentale Viticoltura - Conegliano Veneto (TV) aggiornando la situazione in caso di variazioni, (art. 40 D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162) corredando la denuncia con planimetria che riporti l'ubicazione dei vasi vinari fissi ed evidenza del contenuto complessivo di quelli mobili.

Licenze: l'esame della legge 11 giugno 1971, n. 426, art. 2 e 45 (disciplina del commercio), dell'art. 2135 del Codice Civile, della legge 25 marzo 1959, n. 125, del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 597, delle norme I.V.A. (art. 34 del D.P.R. 26 agosto 1972, n. 633), nonché autorevoli pareri di esperti, non lasciano molto spazio all'agricoltore che intenda vendere vini acquistati o ottenuti da uve e mosti non di propria produzione. La materia è controversa e le opinioni contrastanti. Si indicano le percentuali di possibile acquisto più disparate (10% - 30% - 33%) ma non suffragate da norme precise e vigenti, atteso che il vecchio testo unico sulla finanza locale è stato abrogato. È da ritenersi ovviamente possibile, per il produttore vitivinicolo, optare per l'iscrizione al registro dei commercianti al dettaglio o all'ingrosso, ma questa non sembra la via da indicare nell'affrontare una scelta che andrà op-

Eccovi un quadro delle principali norme che debbono regolare l'attività di quanti producono e vendono vino nel Friuli-Venezia Giulia

portunamente dosata con un consulente tributario specializzato nel settore. Per quanto attiene alla possibilità di vendita diretta, al dettaglio, di prodotti ottenuti dai propri fondi, in sede stabile, necessita disporre dell'autorizzazione del Sindaco, in base alla legge 25.3.1959, n. 125 e legge 9.2.1963, n. 59, cui si rinvia.

Denunce annuali:
a) produzione vitivinicola: vanno presentate in cinque copie ai Comuni, entro il 15 dicembre, quantificando le quantità di vino feccioso (D.O.C. e Tavola) le rese ottenute.
Questo è un aspetto molto importante in quanto, per i vini da tavola, la fissazione delle quote da avviare alla *distillazione obbligatoria* è subordinata alle rese, penalizzando dunque le produzioni unitarie eccessive.
La denuncia deve riportare anche i riferimenti catastali dei vigneti e costituisce, pertanto, un primo atto utile alla formazione di un'anagrafe vitivinicola anche per i vigneti non D.O.C., in quanto le vigne iscritte, come noto, già trovano riscontro presso gli Albi D.O.C. Camerali (D.P.R. 930/63 e D.P.R. 506/67).
b) giacenze vitivinicole: vanno presentate ai Comuni, in cinque copie, entro il 6 settembre di ogni anno, con riferimento ai quantitativi di vino presenti in cantina alla mezzanotte del 31 agosto precedente. È superfluo ricordare che vendite di vino, scortate da regolare bolla d'accompagnamento VA1 e VA2, non possono verificarsi in caso d'omessa denuncia.
c) uve D.O.C.: devono essere presentate entro il 10 dicembre ai Comuni, in triplice copia, per rivendicare annualmente un diritto ottenuto con la *denuncia dei vigneti D.O.C.*, cui consegue l'iscrizione all'Albo della competente Camera di Commercio. L'omessa denuncia impedisce sia la vendita di uve, mosti e vini D.O.C. e l'emissione, da parte della C.C.I.A.A., della *ricevuta frazionale* delle uve.
Appare opportuno ricordare che il diritto massimo consentito non può essere superato, in quanto ciò comporterebbe il declassamento della totalità della produzione.
La denuncia deve essere veritiera e può avere interconnessione con altri atti o dichiarazioni, ivi compresi quelli relativi a riconoscimenti di «anni da avversità atmosferiche» sia da parte delle Compagnie d'Assicurazione che da parte degli Ispettorati Agrari per concessione di prestiti.
d) uve atte a produrre vini da tavola con indicazione geografica: vanno presentate direttamente alla Camera di Commercio entro il 15 dicembre, precisando i quintali d'uva prodotti da vigneti individuati per Comune censuario, particelle catastali e superfici, nonché nome del vitigno ed indicazione geografica («Friuli Venezia Giulia»...).

Registrazioni:
per modesti movimenti di cantina, ivi compresi i consumi aziendali, potrà essere utilizzato il retro della denuncia di produzione o giacenza.
La maggioranza delle aziende vitivinicole friulane si è comunque, opportunamente, già dotata di:
a) Registro di vinificazione uve atte a produrre vini da tavola e «da tavola con indicazione geografica»;
b) Registro di vinificazione uve a D.O.C.;
c) Registro di commercializzazione dei vini provenienti dai registri di vinificazione.
d) Registro di imbottigliamento: (da compilarsi da «chiunque proceda al reimpianto, a fini commerciali, di recipenti fino a litri 60» - Regolamento C.E.E. n. 373/74)
Tali registri devono essere preventivamente vidimati (per il Friuli è possibile rivolgersi all'Ispettorato dell'Alimentazione di Trieste - via degli Stella 1 - 3° piano (martedì - mercoledì - giovedì - ore 9 - 12) - tel. 040/421162.
Ai soli fini fiscali si accenna ai *registri I. V.A. - corrispettivi*, mentre si rimarca l'obbligo della tenuta del *registro dei contrassegni I. V.A.*, in sintonia con quelli di carico-scarico (commercializzazione ed imbottigliamento).

Bolle d'accompagnamento VA1 e VA2: devono obbligatoriamente scortare i vini in damigiana o sfusi, anche per minimi quantitativi (15 litri complessivi per consumo diretto...).
La disciplina originaria (D.M. 22.5.75, D.P.R. 12.2.1965 n. 162, Reg. C.E.E. 2133/74 e 1153/75) ha conosciuto un inasprimento più recente, collegato ai provvedimenti «post-metanolo» (D.M. 3.12.1986 e D.M. 26.1.1987 n. 21).
Le nuove procedure previste a decorrere dall'1.9.1987 imporranno, per i viticoltori, una consultazione molto approfondita con le proprie Organizzazioni.

Dichiarazioni di lavoro e trattamenti: i Regolamenti C.E.E. 816/70 - 1594/70 - 1618/70 - D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 disciplinano gli arricchimenti, le dolcificazioni, le acidificazioni e disacidificazioni, i trattamenti con ferro cianuro ecc.

Fatture - bolle di accompagnamento beni viaggianti - altri documenti commerciali: Si richiama all'osservanza dei Regolamenti C.E.E. 2133/74 - D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633 (norme sull'I.V.A.) - D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 - D.M. 5 settembre 1967 ecc. ribadendo che deve sussistere corrispondenza fra le registrazioni effettuate in cantina, la designazione e presentazione dei prodotti e la compilazione dei documenti che obbligatoriamente devono scortare i vini, siano essi condizionati in bottiglia o in damigiana.

Scontrino fiscale - registratore di cassa: con l'applicazione della legge 26.1.1983, n. 18, dall'1.3.1987 decorre l'obbligo, anche per i piccoli operatori soggetti I.V.A., del rilascio dello scontrino fiscale mediante speciali registratori. Trattasi di problema ampiamente discusso e ben a conoscenza delle Organizzazioni di categoria, che da tempo hanno impartito ai viticoltori le relative istruzioni.

Etichettatura dei vini: saper leggere l'etichetta, per il consumatore, significa risalire alle origini di un vino, apprezzare la capacita dell'imbottigliatore, individuarne responsabilità nel bene e nel male. Vestire una bottiglia è, pertanto, un'operazione da attuarsi nel pieno rispetto di regolamentazioni comunitarie (Reg. C.E.E. 2133/74 - 337/79 - 997/81 e 1011/84) e leggi nazionali (D.P.R. 930/63 D.P.R. 162/65, nonché disciplinari di produzione di vini D.O.C.) che fissano caratteri, proporzioni, diciture facoltative ed obbligatorie, nonché tolleranze alle gradazioni alcooliche indicate. Scritte, sigle e numeri su tappo e capsula completano le indicazioni in etichetta o retroetichetta. Pertanto il «vestito» della bottiglia non è solamente una scelta estetica, di richiamo e di stile. È anche, e soprattutto, una garanzia per chi, degustando una bottiglia (stappata, ovviamente, davanti ai suoi occhi) vuole approfondire il proprio bagaglio di cultura enogastronomica imponendo, conseguentemente, al ristoratore ed al cantiniere, di «crescere» insieme ●

Pandolfi al 42° Congresso dell'Aei

Ridurre le superfici vitate

Il ministro dell'Agricoltura on. Pandolfi.

Un tema affascinante «Vino: moderna e millenaria bevanda naturale». Una città incantevole: Venezia. Alberghi di prestigio, l'Excelsior e il Des Bains del Lido. Gli ingredienti del successo erano assicurati in partenza. Infatti sono arrivati a Venezia oltre mille enotecnici, provenienti da tutt'Italia, oltre alle delegazioni di Francia, Spagna, Germania, Portogallo, Usa e altre.

All'apertura dei lavori pure il ministro Pandolfi che ha lasciato, per qualche ora, le difficoltà romane, per essere presente a questo prestigioso appuntamento.

Dopo i saluti di rito e la prolusione del presidente Rivella, il quale ha tracciato una lucida e precisa situazione del vino in Italia, il ministro dell'Agricoltura, con una preparazione che ha stupito tutti i presenti, ha sottolineato lo splendido concetto di naturalità del vino, concetto che deve essere ripetuto perché utile all'immagine di questa importante bevanda.

Nell'analisi della situazione italiana e mondiale, Pandolfi ha detto a chiare lettere che in futuro sarà necessario ridurre le superfici vitate, promozionare il vino come un qualsiasi altro prodotto, assicurando anche gli stanziamenti relativi da parte del suo Dicastero, programmare un vino di qualità a tutti i livelli, dal più consumato al più raro.

Il presidente Ezio Rivella ha quindi consegnato le massime onorificenze attribuite dall'A.E.I.: il grappolo d'oro al prof. Tullio De Rosa (un friulano di Spilimbergo), la targa d'oro al giornalista veronese Zeffiro Bocci, il premio per la ricerca scientifica al sardo prof. Paolo Cabras.

Con la regia del direttore dell'A.E.I. Giuseppe Martelli, si sono poi svolte le sessioni scientifiche del congresso. Hanno relazionato, e ci ripromettiamo di riportarne in futuro alcuni stralci, i proff. Publio Viola e Marco Trabucchi, sul tema, «vino e salute», i quali hanno sfatato molti luoghi comuni tipici dei denigratori del vino.

Per il tema «dove bevono, quanto bevono e come bevono gli italiani» hanno parlato i dirigenti della Doxa, Ennio Salamon, Natascia Sporn e Vilma Scarpino. Ha concluso Adam Kwiatkowski, di Bar Giornale, trattando il tema «Immagine e marketing del vino».

L'assemblea generale dei soci, ha concluso le manifestazioni. È stato rieletto l'intero consiglio. Gli enotecnici hanno dato una grande prova di democrazia, rinnovando, dopo alcuni anni di stasi, la metà dei consiglieri. Il Presidente Rivella, dopo 12 anni di presidenza, non si è più ricandidato. Un'ovazione di applausi, dimostrazioni di stima e di affetto, lo hanno salutato e ringraziato per il lustro che ha dato alla Associazione enotecnici italiani e all'intera enologia nazionale ●

Cinquanta sommeliers in gara alla Sagra del vino di Casarsa

Un «tast-vin d'oro» tutto friulano

L'assessore regionale all'Agricoltura dott. Silvano Antonini Canterin mentre premia la rappresentante dei sommeliers irlandesi.

Noè Bertolin, presidente della Cantina «La Delizia» di Casarsa, ci ha ripensato e, proprio in zona Cesarini, ha ridato smalto al «Tast-vin d'oro», il concorso internazionale riservato a sommeliers italiani e stranieri che costituisce, come dire? il fiore all'occhiello della ormai famosa Sagra del vino che ogni anno, da 39 ormai, festeggia a primavera il lavoro e l'impegno del più importante enopolio del Friuli-Venezia Giulia. Ha capito, cioè, che il «Tast-vin d'oro» è, ormai, appuntamento irrinunciabile di questa autentica, schietta e contadinissima kermesse del vino delle Grave del Friuli.

Ci aveva rinunciato da tre anni. C'era stata, cioè, una pausa non proprio di meditazione, ma piuttosto dovuta a motivazioni economiche certamente condividibili. Poi, però, confortato dal consenso delle migliaia di produttori vitivinicoli che fanno capo alla Cantina e dal contributo fiancheggiatore del Comune, della Pro Loco e dall'Ente Regione Friuli-Venezia Giulia con i suoi assessorati al Turismo e all'Agricoltura, è tornato sulle sue decisioni e all'ultimo momento ha rotto gli indugi promuovendo la settima edizione del Concorso. Un Concorso al quale qui, nella Destra Tagliamento e non soltanto al di là del «grande» fiume, la popolazione è affettuosamente legata anche perché esso, possiamo dirlo, è divenuto ormai tradizione. Ed è tradizione che, dopo questo opportuno e anche coraggioso ripensamento, è sicuramente destinata a perpetuarsi negli anni. Ne hanno dato affidamento non soltanto la puntuale e impegnata partecipazione dei sommeliers giunti da ogni parte d'Italia e dall'estero, ma anche i «sorestànz» che, nel pomeriggio del 1° Maggio, nell'allegra cornice della Sagra del vino, hanno voluto sottolineare, con la loro presenza, il particolare favore con cui questa manifestazione è seguita e attesa. Insomma, superata la crisi del settimo anno, il «Tast-vin d'oro» di Casarsa ha ripreso il suo felice cammino, con gli affettuosi auguri di migliaia di amici del vino.

Casarsa può definirsi, senza forzature campanilistiche, una culla della civiltà contadina. E il vino ne è l'espressione più esaltante. Al nobile figlio della vite il grande enopolio friulano ha dedicato particolari cure e attenzioni sicché oggi questa Cantina, che ha ben intuito le motivazioni di mercato che la richiedono e la impongono, ha indirizzato la propria produzione sui livelli della qualità: una qualità che consenta al vino-vino di arrivare anche sulle tavole della buona ristorazione a prezzi più accessibili. In egual misura alla tavola dei consumatori che non possono permettersi il «lusso» di una bottiglia giustamente, ma per essi eccessivamente costosa. La strategia della «Delizia» ha intuito che lo spazio c'è, per tutti. Così ha occupato e sta occupando quello che le è certamente riservato: lo spazio del vino di buona qualità a un prezzo che si riveli alla portata del consumatore medio. Per farlo ha scelto i canali più efficaci, fra cui ovviamente quello degli amici sommeliers. Ed eccoci così al «Tast-vin d'oro» nel 1978 e negli anni seguenti, fino alla parentesi del 1983 ora riaperta con questa settima edizione del 1987. Anche se frettolosamente organizzata, può gridarsi al miracolo di un appuntamento riuscitissimo. Cinquanta le «giacche blu» in gara, provenienti dalla Calabria, dalla Sardegna, dal Piemonte, dall'Alto Adige e dalle più vicine altre Regioni italiane. Otto i somme-

liers stranieri, dalla Svizzera, dal Belgio, dall'Irlanda e dal Portogallo. Una ventina i giornalisti delle maggiori testate di settore, dei più importanti quotidiani, della Radiotelevisione italiana e dei «net-work» privati.
Gara all'ultimo vino, si può dire, fra i cinquanta concorrenti impegnati per l'intera mattinata su otto diversi tipi di prodotto della Cantina e sui loro più ideali abbinamenti con i piatti della cucina tipica regionale. Il concorso è stato condotto, secondo le più rigorose regole, sotto la guida del dottor Giuseppe Martelli, direttore dell'Associazione enotecnici italiani affiancato da altri enotecnici, sommeliers e giornalisti specializzati. Il duro regolamento del concorso non consente sicuramente indulgenze, favoritismi o errori di valutazione. Vince, non v'ha dubbio, il migliore. E il migliore, per la prima volta nella storia di questo «Tast-vin d'oro», è stato un friulano, il sommelier Francesco Comavez di Lignano Sabbiadoro, ancora un ragazzone pieno di slanci e di entusiasmo per la sua professione. Chi frequenta il mondo dell'enogastronomia regionale sa di averlo visto da anni, e sempre disponibile e impegnato, a tutti i principali appuntamenti con i vini e la cucina. Ha vinto alla grande e alla grande, con lacrime di soddisfazione non certamente dissimulate, ha ritirato dalle mani del Sottosegretario agli esteri on. Giorgio Santuz, il suo premio, il prezioso «Tast-vin d'oro» del peso di quasi un etto e mezzo, lavorato a mano da esperti orafi e che simboleggia, per un anno, un primato professionale invidiato e invidiabile. Accanto al dono della Cantina «La Delizia» c'erano i prestigiosi riconoscimenti della Regione Friuli-Venezia Giulia (un grande artistico mosaico riproducente quello, famosissimo, del pavone di Aquileia, simbolo della vite e del vino) e l'artistico piatto del Consorzio dei vini doc delle Grave del Friuli. Il mosaico, cioè a dire il trofeo riservato alla squadra dei sommeliers che avesse realizzato il maggior punteggio con tre concorrenti, è stato assegnato all'equipe del Friuli-Venezia Giulia che ha così aggiunto un nuovo orpello alla sua già gloriosa storia, mentre il piatto del Consorzio è andato alla concorrente che rappresentava l'Irlanda. Festeggiamenti, applausi affettuosissimi per tutti sotto il grande tendone della Sagra del vino. E discorsi, inaspettatamente brevi quest'anno nonostante il primo avvio della campagna elettorale, che hanno confortato le attese del mondo della vitivinicoltura con gli annunci (vedi Biasutti e Antonini) del «progetto vino» e della Casa del vino. Alla conclusione del settimo «Tast-vin d'oro» erano presenti il Sottosegretario agli esteri on. Giorgio Santuz, gli onorevoli Micolini, Fioret, De Carli e Rebulla, il senatore Giust, il presidente della Giunta Regionale Adriano Biasutti, l'assessore regionale all'agricoltura Silvano Antonini, l'assessore regionale all'inudstria Francescutto, il sindaco di Casarsa Michelangelo Agrusti, il presidente della provincia di Pordenone Dario Vavassori, il presidente del Centro regionale per la vitivinicoltura Piero Pittaro, il presidente della Cassa di risparmio di Udine e Pordenone avv. Bertossi, il presidente della Camera di Commercio di Pordenone dottor Musolla, il segretario regionale della Dc Longo, il presidente nazionale dell'Ais Boscarato, il presidente della Pro Loco di Casarsa Colussi e le centurie di vitivinicoltori delle Grave del Friuli ●

Il sottosegretario agli Esteri on. Giorgio Santuz e il vincitore del «Tast-vin d'oro» Francesco Comavez di Lignano. In alto i concorrenti in gara.

Primo «storico» incontro dei vignaioli con gli esponenti regionali

Il mondo, nei Paesi più sviluppati, non cammina: corre. Corre tanto velocemente da far venire il fiatone all'altro mondo, quello della produzione. Si evolvono i costumi, si evolvono i consumi, si evolve il modo di vivere, di lavorare, di mangiare e quindi di bere. Produrre per un mercato nuovo, di oggi e di domani.

Questo, in un rigo, il tema affrontato dai 70 vignaioli, Nobili del Ducato dei vini friulani, in un incontro con il presidente della Giunta Biasutti, con l'Assessore regionale all'Agricoltura Antonini e con il Presidente del Centro vitivinicolo Pittaro. Sala stracolma di viticoltori e di operatori del mondo del vino. Normalmente in questi casi, dopo lunghi discorsi, tutto si risolve col batter cassa all'Amministrazione Regionale o a qualche altro Ente detentore del pubblico denaro. Certo, anche i soldi fanno aumentare e migliorare la produzione, ma non basta. I discorsi della serata, gli scambi di idee, gli interventi, le battute, sono stati quanto di più costruttivo si possa immaginare. Per tutti ha parlato, anzi, relazionato, Girolamo Dorigo. In una lucida, precisa, analitica e concisa relazione, ha fatto diagnosi, terapia e progetti per il futuro del mondo della vite e del vino. Il suo intervento, spaziando dalla barbatella al bicchiere sulla tavola, ha in sintesi detto: «Signori, per far vivere, e vivere bene, il settore vitivinicolo occorrono poche cose: ''ottime vigne, cantine adeguate, tecnologia avanzata, uomini giusti''».

Semplice no? Certo, semplice, ma un condensato di dieci, vent'anni di intelligente lavoro. Gli uomini del vino sono pronti, i responsabili dell'amministrazione regionale pure; bene, iniziamo insieme una collaborazione, fianco a fianco, per il futuro.

L'intervento di Piero Pittaro ha sviluppato i temi accennati da Dorigo. Per fare buone vigne bisogna lavorare sulle barbatelle, sulla selezione clonale, sulla genetica, sugli incroci. Bisogna ammodernare gli impianti, aumentando il numero di viti per ettaro, modificando le forme d'allevamento, concimando in modo intelligente, correggendo i trattamenti. Per fare buon vino occorrono cantine nuove, igieniche, con tecnologie d'avanguardia; e non spaventino queste parole. La cantina ammuffita è un retaggio d'altri tempi, per fare forse cattivo aceto. Il vino, sostanza alimentare, di natura biologica, ha bisogno della mano esperta dell'uomo per diventare una bevanda gradevole e gradita. Ma per fare buon vino occorrono anche buoni tecnici, informazione e aggiornamento continui, professionalità. Si deve, insomma, correre alla velocità dei tempi o qualcosa in più. Riprendendo il tema nella sua interezza, l'assessore Antonini ha sviluppato la filosofia del «Progetto vino». Un progetto, ha detto Antonini, che tiene conto di tutte le proposte avanzate dagli interlocutori. Un progetto in fase di decollo, che vuole intervenire con la programmazione, ma soprattutto col sostegno finanziario, a tasso agevolato, a tutto il comparto della produzione. È chiaro che le idee si possono realizzare soltanto se esiste la corrispon-

All'«Astoria Italia» di Udine i produttori discutono i loro problemi ed evidenziano le loro istanze

dente possibilità economica di investimenti adeguati. Questo non è un progetto fine a se stesso, con visione limitata, ma spazia nei prossimi anni, con una visione precisa, coordinata per il futuro.
La Casa del vino, tanto discussa, criticata, esaltata, sta per prendere corpo in un complesso di grande prestigio nel Centro di Udine. Sarà quello, ha concluso Antonini, il cuore pulsante del mondo del vino della nostra Regione. Sarà diretta dal Centro vitivinicolo in piena autonomia, ma con la programmazione concertata con l'assessorato all'agricoltura.
Attesissimo l'intervento conclusivo del presidente della giunta regionale Adriano Biasutti. È strano come un uomo politico riesca spesso a trattare con tanta precisione gli argomenti più disparati. Parlar di vino è difficile per un addetto ai lavori. Forse è difficile proprio perché ci lavora dentro. Visto dall'esterno, il problema può avere un'altra angolatura. Ed è quello che in effetti è stato l'intervento di Biasutti.
Per grandi linee, il presidente ha detto «Amici, il vostro settore non è in crisi, ma deve essere aiutato, per mille motivi. Primo perché vi abbiamo un po' dimenticato privilegiando altri settori. Secondo perché lo meritate. Terzo perché in vitivinicoltura lavorano oltre ventimila addetti. Quarto per il fatturato che oscilla sui 350 miliardi. Il Progetto vino, così ben illustrato dall'assessore Antonini, con gli interventi economici, con la programmazione, con la Casa del vino, ha bisogno anche di qualcos'altro. Produrre bene è importante. Vendere bene altrettanto. Quindi, lavoriamo assieme per l'immagine, per la promozione, per la commercializzazione. Troveremo, velocemente, mezzi e uomini per realizzare quanto qui è stato esposto. Discuteremo con voi i nostri, i vostri progetti. Cerchiamo, però, di abbandonare il campanile. Rinunciate a qualcosa della vostra identità per portarla nel paniere dell'immagine regionale. Viviamo nel Duemila. Altri Paesi promozionano i loro prodotti con un unico marchio. Noi non abbiamo (perché poco capito e poco voluto) un marchio regionale. La promozione istituzionale si fa per linee strategiche, lanciando un messaggio semplice, di facile memorizzazione, comune a tutti. Questo, logicamente deve essere supportato dalla promozione della singola realtà aziendale o zonale. Su questi grandi temi, amici vignaioli, mi trovate d'accordo e pronto a darvi aiuto».
Dopo l'intervento del presidente Biasutti, hanno preso la parola, brevemente, Mattia Comini, Marco Felluga, Douglas Attems, Noè Bertolin, Volpe Pasini, il dr. Peruzzi, il conte Formentini, il comm. Carletti. Isi Benini, ha quindi chiuso la serata impegnandosi a realizzare, nel 1988, la mostra-mercato Regionale dei vini, assicurando la piena collaborazione agli amici del Ducato ●

Da sinistra: l'assessore all'Agricoltura dott. Silvano Antonini, il presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti e il presidente della Coldiretti regionale on. Paolo Micolini.

L'offensiva promozionale in Germania

Il vino friulano incanta i palati tedeschi

A Düsseldorf e a Monaco di Baviera due esaltanti e proficue manifestazioni organizzate dal nostro Centro e dalla Camera di commercio di Udine

di Andrea Cecchini

Un momento della manifestazione di Monaco: l'intronizzazione del presidente della Camera di Commercio bavarese al Ducato dei vini friulani.

Maggio a Düsseldorf e a Monaco di Baviera con una folta ambasceria di vini friulani: il mercato tedesco continua a essere garbatamente aggredito dalla promotion del Friuli-Venezia Giulia che sta così vincendo, con la qualità del suo prodotto, la battaglia dell'incomprensione e dell'ostilità accesa da un episodio al quale è stata assolutamente estranea e nel quale è stata ingiustamente coinvolta. Nelle due grandi città tedesche il vino friulano ha solennemente affermato, ancora una volta, il suo legittimo diritto a non essere guardato con diffidenza e a trovar posto di primissima fila nel mondo del consumo, della ristorazione, del mercato. Le due manifestazioni si sono tenute la prima per iniziativa del Centro regionale per il potenziamento della vitienologia, la seconda della Camera di commercio di Udine.

A Düsseldorf, accanto ai vini di «rappresentanza», c'era anche il prosciutto di San Daniele del Friuli, pur esso impegnato nella lotta per rinsaldare le sue posizioni nel mercato straniero. Un incontro proficuo, squisitamente tecnico, alla presenza di 150 invitati, in maggior parte giornalisti di settore e non, importatori e operatori del comparto alimentare. Agli ospiti hanno parlato il direttore dell'Ice di Düsseldorf dottor Placido D'Alessandro e il presidente del Centro enotecnico Piero Pittaro il quale ha presentato agli ospiti la Regione Friuli-Venezia Giulia nei suoi aspetti storici, culturali e geopedologici con particolare riferimento alla vocazione vitivinicola sul piano dell'altissima qualità. Dal canto suo il dottor Francesco Ciani, direttore del Consorzio prosciuttai di San Daniele, ha illustrato caratteristiche e qualità del prodotto dal «gambetto» già così famoso nel mondo. C'è stata, quindi, una degustazione guidata di una selezione di sette vini più rappresentativi della produzione friulana. Ed è stato motivo di orgoglio e di lusinga il fatto che le caratteristiche organolettiche dei vini sfilati in questa importante passerella abbiano ottenuto i consensi della qualificata platea proprio dalla descrizione e dalle valutazioni che ne sono state fatte da un famoso enogastronomo e giornalista tedesco, il dottor August F. Winkler il quale ha esaltato non soltanto la qualità dei vini bianchi, ma si è soffermato, con particolari sottolineature, anche su quella dei vini rossi. Insomma, e senza piaggerìe, un vero e proprio successo che ha pienamente soddisfatto gli organizzatori del meeting e i produttori della Regione che rappresentavano una trentina di cantine di tutte le zone a denominazione di origine controllata del Friuli-Venezia Giulia.

L'altra manifestazione, come si è detto, a Monaco di Baviera, qui con una ancor più massiccia presenza di giornalisti (circa una quarantina in rappresentanza delle maggiori testate specialistiche tedesche), di autorità e di operatori economici del settore (oltre un centinaio).

Alla promotion della Camera di commercio e del suo Made in Friuli non sono mancati i risvolti della convivialità, della degustazione di ventitrè vini, della buona cucina (gli chefs del Boschetti di Tricesimo, dell'Astoria Italia di Udine, del Roma di Tolmezzo e del «da Toni» di Gradiscutta di Varmo hanno orchestrato due menûs per 85 giornalisti prima e per circa 300 ospiti poi) e della mondanità (il che non guasta sicuramente) per un pubblico di belle signore, di personalità del «bel mondo» bavarese, in una festa di piatti e vini che hanno estasiato gli invitati. Gianni Bravo ha illustrato storia, geografia, carattere, costume, tradizioni e civiltà del mondo friulano. Sono stati proiettati alcuni filmati, la presenza della televisione di Stato tedesca ha dato giusto rilievo alla manifestazione, durante la cena di gala c'è stata, sempre sul piccolo schermo, l'illustrazione dei piatti e dei vini da parte degli chefs e dei tecnici della degustazione, doni e pubblicazioni per tutti i presenti, con l'aggiunta di una nota, graditissima, di colore friulano grazie alla partecipazione di una delegazione del Ducato dei vini friulani che ha donato le insegne ad honorem al vice presidente della Camera di commercio di Monaco di Baviera.

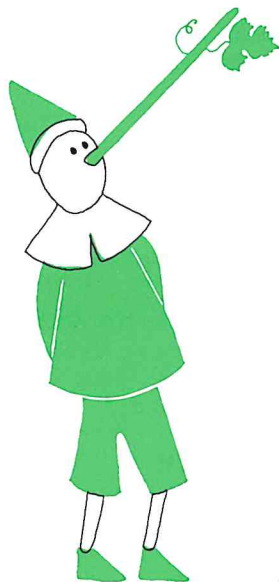
Ma i vini, soprattutto, hanno recitato il loro ruolo in modo splendido, entusiasmando un mondo, quale è quello dei giornalisti specializzati e degli operatori economici, di cui non è sicuramente facile guadagnare il consenso in termini di assoluta credibilità.

Düsseldorf e Monaco di Baviera: un maggio felice e giustamente fortunato per il nobile figlio della vite del Friuli-Venezia Giulia. Una strada da percorrere ancora e con passo spedito in un Paese che ai nostri vini continua a guardare con tanta simpatia. Non perdiamola ●

La legge nel vigneto e in cantina

Tre novità nella lotta alle sofisticazioni

I decreti applicativi dei recenti provvedimenti legislativi a partire dal 1° settembre 87 per le bolle di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli

di Marco Zampar

La legge 7 agosto 1986, n. 462, meglio conosciuta come legge antisofisticazioni, prevede, fra le altre norme. tre novità per il nostro settore: un'autorizzazione ministeriale per la manipolazione dei vini con sostanze zuccherine fermentescibili; nuove designazioni per i vini da tavola e nuove prescrizioni per le bolle di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli. Solo per questo ultimo punto sono stati emanati i decreti applicativi.
A partire dal prossimo settembre, al momento della spedizione dei prodotti per i quali è necessario compilare il documento di accompagnamento VA1 o VA2, il responsabile della cantina o suo delegato o chiunque obbligato, deve riportare a ricalco nella casella 23 del documento la dichiarazione «visto partire il prodotto di cui al presente documento il ... alle ore ...» completando con data, ora e firma leggibile.
A questo punto bisogna distinguere fra prodotti che devono essere muniti di contrassegno fiscale e quelli che non devono sottostare a tale obbligo. Per questi ultimi, prima di apporre la dichiarazione «visto partire...» il responsabile della cantina o suo delegato deve far apporre, prima che abbia inizio il trasporto, sempre alla casella 23, di tutte e tre le copie del documento, a cura del Segretario comunale o suo delegato, una vidimazione. Al momento della vidimazione l'interessato consegnerà all'incaricato del comune una fotocopia del documento.
L'ultimo decreto del 26 gennaio scorso specifica i dati che devono essere riportati sul documento prima della vidimazione in municipio. Essi sono:
- nome e sede dello speditore;
- nome e sede del destinatario;
- data di spedizione;
- natura e quantità del prodotto.

Non occorre indicare, per la vidimazione in municipio, il nominativo del trasportatore, il mezzo di trasporto e la targa, ora di partenza e di arrivo. Quindi, con il documento compilato con le indicazioni previste dalla legge, il produttore va in municipio, fa apporre la vidimazione sulle tre copie, rilascia una fotocopia del documento stesso ed al momento della partenza del prodotto compila le caselle relative al trasportatore ed al mezzo di trasporto, all'ora di partenza e di arrivo ed alla casella 23 appone la dichiarazione «visto partire...» con data, ora e firma.
È anche prevista la possibilità che le aziende e cantine adottino un'apparecchiatura automatica che consenta, mediante microfilm, la memorizzazione del documento e sulle tre copie dello stesso aggiunga una stampigliatura con l'indicazione della matricola dell'apparecchio stesso, del numero progressivo del microfilm, della data e dell'ora in cui ha inizio il trasporto.
L'uso di tale apparecchiatura dev'essere preventivamente comunicata agli interessati all'Ufficio per la prevenzione e la repressione delle frodi agro-alimentari competente per territorio, al quale vanno anche le bobine dei microfilm non appena usate ●

Notizie

Fiocchi azzurri nei «Colli Orientali»

Il presidente del Consorzio D.O.C. dei Colli orientali del Friuli avv. Giovanni Pelizzo, a sinistra, e i suoi collaboratori.

Alla famiglia dei vini doc dei Colli Orientali del Friuli si sono aggiunti cinque nuovi rampolli. Infatti il Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine, accogliendo la proposta del presidente del Consorzio di Cividale avvocato Giovanni Pelizzo, ha approvato — con Decreto pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 26.03.1987 — l'adozione a doc dei vitigni: Merlot Rosato Malvasia Istriana, Traminer aromatico, Chardonnay e Schioppettino.

La notizia, attesa e accolta con particolare entusiasmo dai vitivinicoltori delle colline eoceniche friulane, va a colmare una lacuna che da anni il Consorzio aveva tentato di colmare. Prima d'ora, questi vitigni, anche se avevano trovato — fin dalle epoche più remote — in questi terreni il loro habitat ideale, erano ritenuti «figli illegittimi». Ora, fanno parte a pieno titolo dei «Colli Orientali del Friuli».

Con quest'ultimo lieto evento assieme agli altri 12 vitigni tipici della zona, questo Consorzio annovera così il più alto numero di vini doc in tutta Italia. Nell'occasione dell'istruzione della pratica stessa al Ministero, il Consorzio aveva introdotto anche altre modifiche al disciplinare di produzione dei propri vini, ciò per adeguare la nostra viticoltura alle crescenti esigenze commerciali cui vanno incontro i prodotti di queste terre. Tra queste modifiche è stato proposto ed approvato anche l'abbassamento delle gradazioni alcooliche, con il preciso intento di rendere questi vini il più vicino possibile alle richieste dei consumatori sempre più qualificati, per un verso, ed eterogenei per età, confini ed abitudini alimentari, dall'altro.

Per quanto riguarda il Verduzzo di Ramandolo, il Comitato Nazionale — su proposta di alcuni vitivinicoltori locali — ha limitato la sua produzione solo ad un ristretto lembo dei Comuni di Nimis e Tarcento, specificatamente nelle frazioni di Ramandolo e Sedilis. I nuovi vitigni riconosciuti a doc potranno essere iscritti, dopo il rituale intertempo di 60 giorni dedicati ad eventuali emendamenti della legge, all'Albo dei vigneti della Camera di commercio di Udine e già con la prossima vendemmia i vini ottenuti fregiarsi della denominazione di origine controllata «Colli Orientali del Friuli» ●

Un corso di degustazione dei vini del Carso

A Sgonico, nel cuore del Carso triestino, si è tenuto un corso sulla degustazione dei vini patrocinato dalla Camera di commercio di Trieste, con la collaborazione del locale Ispettorato dell'Agricoltura: unico relatore, per l'intero arco della manifestazione, l'enologo Marcello Pillon. La larga e costante adesione dei produttori locali ha confermato il successo dell'iniziativa, alla cui conclusione ha presenziato il presidente della Camera di commercio on. Giorgio Tombesi.

Al di là della ridotta entità della produzione, la buona vocazione vitivinicola provinciale, suggellata dal recente riconoscimento della DOC Carso, trova conferma nel generale impegno delle aziende per il miglioramento qualitativo della produzione, attraverso l'affinamento della tecnica di cantina e il graduale rinnovamento dei vigneti con varietà raccomandate o autorizzate. Nelle otto serate sono stati oggetto di presentazione circa 25 vini provenienti dai 6 comuni della provincia: si è indubbiamente confermata una evidente disformità qualitativa nella produzione locale, che, non allineandosi per il momento con un preciso standard di qualità e tipicità, frena l'affermazione di una immagine della vitivinicoltura locale ●

Il Collio si rinnova

Un disciplinare di produzione moderno, aggiornato; nuovi vitigni, parametri fisico-chimici più realistici, a livello analitico dei vini considerato che dal 24.5.68, data di approvazione del disciplinare di produzione vini doc Collio, molte cose sono cambiate. In meglio, ovviamente.

Lo ha rimarcato il Direttore regionale all'agricoltura Pascolini, nel corso di un incontro da lui presieduto all'Assessorato all'agricoltura di Udine, presenti produttori, rappresentanti dei Comuni, dei Consorzi, delle organizzazioni di categoria interessati all'evoluzione armonica di questa prestigiosa doc della collina goriziana.

In vent'anni sono migliorate le tecniche di produzione, è cambiato il gusto dei consumatori, vari vitigni reimpiantati sperimentalmente hanno dato una risposta molto positiva. L'iniziativa del Consorzio vini del Collio, tesa a ripulire il «vecchio» disciplinare da ogni aspetto tecnico-legislativo superato dalla dinamica vitivinicola, va dunque inquadrato in termini assolutamente positivi e improrogabili.

Amministratori e tecnici presenti hanno, nell'occasione, concordato sulla necessità di procedere ad una ridelimitazione della zona tutelata ●

Vi ricordiamo che...

●●● Della circolazione del vino senza bolletta di accompagnamento rispondono non solo il vinificatore o venditore, che devono staccarla al momento in cui esce il vino dal proprio deposito, ma anche il trasportatore che deve curare di farsi rilasciare il documento di legittimazione del trasporto ●

Vigneto-frutteto: quali novità?

La strada che porta a produzioni di alta qualità non può prescindere da un aggiornamento continuo fra cui, in particolare, l'introduzione di macchine agricole nuove o modificate sia per contenere i costi che per facilitare le operazioni colturali. Tecnici ed imprenditori agricoli friulani hanno pertanto assistito con grande interesse alle prove dimostrative di nuove macchine della linea «vigneto-frutteto 1987», che hanno avuto recentemente luogo presso l'Organizzazione Fendt a Marktoberdorf, in Baviera.
In condizioni rese particolarmente difficili da abbondanti nevicate, conduttori abilissimi si sono destreggiati a lungo, sotto gli occhi di osservatori particolarmente attenti ed esperti. Frutticoltori e viticoltori del «Collio» e del «Carso» hanno verificato l'adattabilità di queste attrezzature, di moderna concezione, alle proprie realtà produttive, oggetto di profonda analisi anche da parte dei vari tecnici presenti ●

Locandina

Organizzata dall'USL n. 6 di S. Daniele del Friuli e dall'Istituto «Mario Negri» di Milano avrà luogo a San Daniele, presso il nuovo Centro scolastico, il prossimo 26 giugno alle ore 9 la I Conferenza regionale sull'igiene pubblica con il seguente programma: «Rischi di origine ambientale: Criteri di valutazione e strategie di controllo». Nel pomeriggio, la conferenza assumerà una veste tecnica e gli argomenti trattati riguarderanno il settore agro-alimentare ●

La linea dell'AEI nel Friuli-Venezia Giulia

Il Consiglio direttivo della Sezione Friuli-Venezia Giulia dell'Associazione enotecnici italiani, fresco di nomina della recente assemblea di Rivolto di Codroipo, ha prontamente recepito le indicazioni emerse nei lavori sociali, affrontando tempestivamente una serie di problemi che impegneranno severamente l'Associazione nell'anno corrente. La fermezza con cui la categoria ha brillantemente superato l'incidente del «metanolo», uscendone con mani pulite e molta dignità impone, ha affermato il presidente uscente Piero Pittaro, scelte ed orientamenti moderni, ma attuati nella continuità di un recente passato. La figura dell'enotecnico friulano anche nel 1987 dovrà polarizzare opportunamente ogni azione tesa alla salvaguardia ed al consolidamento dell'immagine del vino regionale.
Pertanto nell'anno corrente, più che in passato, l'enotecnico sarà il protagonista delle coltivazioni in ogni importante rassegna vinicola, agendo al contempo a livello capillare aziendale per una crescita tecnica del produttore agricolo. La presenza dell'enotecnico non dovrà mai venir meno in ogni aspetto del settore enogastronomico, affiancando ed educando il ristoratore.
Il Consiglio direttivo ha infine unanimamente riacclamato alla presidenza l'enot. Piero Pittaro, designato pure a rappresentare il Friuli-Venezia Giulia in seno al Consiglio nazionale. Alla vicepresidenza è stato chiamato l'enot. Alvano Moreale. Del Consiglio direttivo dell'Associazione fanno parte oltre a Piero Pittaro ed Alvano Moreale gli enotecnici Gianfranco Bianchini, Giuseppe Colussi, Fabio Coser, Giancarlo Frigimelica, Claudio Fabbro, Livio Muz, Silvio Piccin, Mario Talotti ed Adriano Teston ●

«Note pratiche di legislazione vinicola»

È un'iniziativa editoriale molto opportuna e puntuale, dell'Associazione enotecnici italiani. Il Centro regionale per il potenziamento della vitivinicoltura del Friuli-Venezia Giulia l'ha immediatamente sponsorizzata con una dotazione di 4mila copie.
«Note pratiche di legislazione vinicola» è giunto ormai alla sua terza edizione: segno evidente dell'interesse e dell'utilità che ha suscitato nel grande mondo dell'enologia. È opera di un esperto del settore, molto noto in Italia e all'estero: il professor Alberto Sabellico, dal 1956 funzionario d'alto grado del Ministero dell'agricoltura e foreste di cui, attualmente, è primo dirigente presso l'ispettorato centrale per la prevenzione e la repressione delle frodi agro-alimentari. Svolge, in particolare, attività nel campo della regolamentazione vitivinicola anche presso la Cee.
Nella presentazione di quest'opera (276 pagine corredate da tabelle esemplificative e da note particolari) il presidente dell'AEI cavaliere del Lavoro Ezio Rivella scrive: «... questa terza edizione ha assunto, rispetto alle precedenti, un carattere di completezza e originalità che la rendono un singolare strumento di lavoro e di chiara e sicura consultazione...». In effetti è proprio così. Uno strumento di lavoro aggiornato e qualificato per quanti operano nel modo del vino, un'opera irrinunciabile per quanti vogliano tenersi informati e aggiornati nella complessa materia che tratta con razionalità, semplicità di consultazione ed estrema praticità. Non manchi in ogni cantina ●

«Il Vino» di marzo/aprile

Puntuale come sempre da ormai diciassette anni, è uscito il secondo fascicolo della rivista bimestrale *«Il Vino»* diretta da Isi Benini. Il periodico, nato in Friuli è ora stampato per la sua diffusione nazionale dall'Electa di Milano, è anche l'organo ufficiale dell'Associazione italiana dei sommeliers. Di questo fascicolo (marzo/aprile 1987, 136 pagine e tante, tantissime illustrazioni in colore), segnaliamo al lettore l'editoriale di Isi Benini sul tema, sempre attualissimo, del più «conveniente» grado alcolico del vino. E ancora del direttore dell'Aei Giuseppe Martelli un servizio sulla necessità di uniformare i criteri di giudizio nei concorsi enologici: Zeffiro Bocci tratta della opportunità di una giusta collocazione dei vini cosiddetti «novelli». *«Il Vino», edizioni Electa, via Trentacoste n. 7, 20134 Milano* ●

Il duca dei vini friulani in una tela di Guido Tavagnacco

È un quadro ad olio (cm 100 × 120) realizzato dal pittore Guido Tavagnacco: un omaggio di squisita e affettuosa realizzazione, all'on. prof. Vittorio Marangone, da alcuni anni duca del Ducato dei vini friulani. Vi è ritratto nella sua vistosa toga, ideata dall'architetto Micky Sgobino Forchir, di reggente del sodalizio friulano che opera nel Friuli-Venezia Giulia e nei cinque Continenti in difesa e per la valorizzazione dei prodotti tipici della nostra terra. In primis del vino, di cui Vittorio Marangone, anche durante il lungo periodo in cui resse la Camera di commercio di Udine, è grande, appassionato estimatore. Non va dimenticato, pure, che fu proprio Vittorio Marangone, parlamentare per tre legislature alla Camera, a introdurre i vini friulani nella bouvette di Montecitorio. Vittorio Marangone, nonostante l'età ormai avanzata ed alcuni ineluttabili acciacchi, continua la sua vivace attività culturale alla guida di molte iniziative incentrate sull'arte pittorica ed è sempre in linea, con la sua contagiante carica di friulano, nelle sue molteplici proposizioni a favore della sua terra. Non ultimo, appunto, il Ducato dei vini friulani, che regge con impareggiabile verve. Il ritratto di Guido Tavagnacco vuole proprio sottolineare questa sua incrollabile disponibilità, e questo suo efficace impegno, nella difesa dei valori della Piccola Patria. Senza forse un'opera destinata a passare alla storia ●

Pinot nero o Pinot rosso?

Caro Direttore
ho letto con un certo interesse quanto ha scritto (e pubblicato sull'ultimo numero della rivista) il signor Valerio Rossitti e son ben lieto di poter dare un apporto chiarificatore sul problema che il signor Rossitti ha posto circa il Pinot nero o rosso.
La mia soluzione consiste nella distinzione che ufficialmente si fa in Germania tra i tre Pinots: Bianco (Weiss), Grigio (Ruländer) e Blaüer Burgunder di cui mi è pervenuta dal professor Kiefer di Geisenheim (sua selezione) il Kl.13 e che è coltivato fin dalla primavera del 1969 nella mia azienda di Ruda.
Quindi né rosso, né nero, bensì blu sarebbe il colore omologato nella Repubblica Federale Tedesca.
Comunque il vino proveniente da tali viti, assieme ad altri vini prodotti nella zona di Cormons ebbe da una qualificata Commissione di specialisti enologi tedeschi il massimo della votazione, 20/20, per le sue caratteristiche, mentre altri vini, seppur ottimi, non raggiunsero 14-16/20.
Quindi, evviva il Pinot! Al lettore lascio scegliere la denominaione a lui più gradita. Ringrazio il Direttore, ringrazio il lettore, il signor Rossitti e mi auguro che la Germania (sezione enologia!) abbia potuto risolvere tale dilemma Shakespeariano!
Grazie e caldissimi saluti.

Giobatta Toppani

Assurdità in enoteca

Caro Direttore,
ti riferisco un colloquio, pari pari, colto a volo in un pubblico esercizio di Udine.
— «Potrei avere il tal vino delle Grave del Friuli?» E l'oste: «Teniamo solo quelli dei colli, quelli di pianura non mi interessano!!».
E così ci ha chiuso la bocca. Vani i tentativi di farci spiegare il perché. È successo in un'enoteca del centro. In Francia alcuni dei più noti «chateau» hanno produzioni di pianura e «nonostante» questo producono dei vini straordinari. In Friuli non è così?! Me lo dica lei.

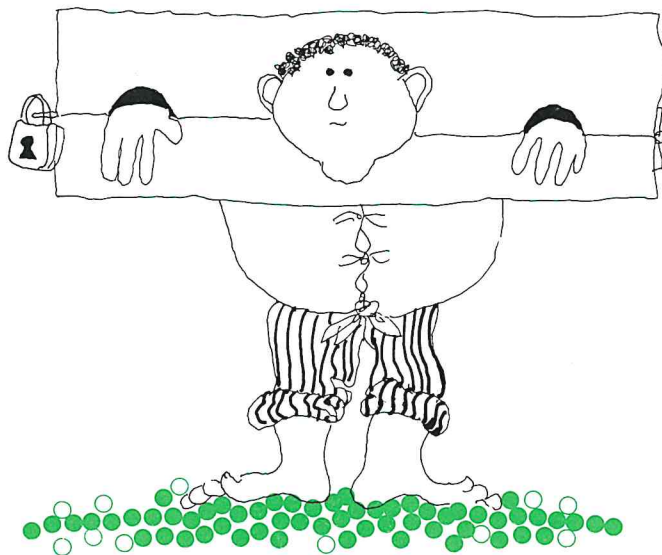
(Lettera firmata)

Non a noi, caro lettore, dovrebbe porre questa domanda; sfonda infatti una porta aperta. Ma a quell'oste che dev'essere senz'altro un profondo conoscitore dei vini nostrani. Vada a grattare, se ne ha voglia, e scoprirà che quel signore i vini li conosce solo per «sentito dire». Molti, purtroppo e ancora oggi, tra i finti intenditori, bevono con gli occhi e con le orecchie.
Ma se Dio vuole, molto negli ultimi anni è cambiato, e questo tipo di «intenditori» sembra essere inesorabilmente in via di estinzione ●

Vinificazione ecologica

Caro Direttore,
mi congratulo almeno due volte con te: primo, hai trasformato questa pubblicazione in una elegante rivista, che oltretutto si fa leggere, ottima la presentazione, ottima la grafica e la fotografia; secondariamente, mi congratulo per l'articolo «L'imbecillità del vino ecologico».
Scrivi, come sempre, cose giuste, ma il pregio maggiore è di saperlo fare anche quando vuol dire mettersi controcorrente, o creare la frattura che permette che questi spauracchi vengano affrontati e se ne parli. Ho proprio davanti l'immagine del fantasma di nome Biologico che aleggia su tutto pronto a trasformarsi in un lucroso affare per chi lo sa cogliere. Spesso, hai ragione, c'è della furbizia sotto, spesso è una sacrosanta necessità del consumatore, spesso è disinformazione, ma comunque è una chiara richiesta che il mercato fà! Tu ci hai spiegato che il vino non si può ottenere in maniera totalmente ecologica, ma io avrei difeso la vinificazione ecologica del vino qual'è oggi come duemila anni fa quando Greci e Romani vinificavano come noi in un'epoca indiscutibilmente ecologica. Oggi noi pilotiamo la fermentazione naturale del vino solo con dati di analisi e attrezzature d'avanguardia, ma la fermentazione naturale dell'uva è sempre la stessa, non ci serve altro, grazie a Dio.
Ecco, se convieni noi non dobbiamo giustificarci, possiamo dire che solo il vino, forse assieme al latte, sono le uniche bevande naturali, ecologiche. Non credo che altre bevande possano vantare di non avere additivi, antifermentativi, coloranti, essenze ecc., o comunque di non essere frutto di distillazioni o altri processi industriali. Forse possiamo soddisfare questa richiesta di biologico che il mercato fa senza che sino ad ora ce ne fossimo accorti.

Adriano Giacomelli

Dàlli al vignaiolo

Caro Direttore,
come nei periodi più bui del Medio Evo si appiccava, con sommaria giustizia, il rogo sotto i piedi di chiunque fosse sospetto di magia, stregoneria o arti occulte, oggi, alle soglie del 2000, tale scomodo ruolo pare assunto dai produttori di vino. Senza distinzioni di zone o categorie, con analisi approssimative, ogni vignaiuolo è visto come un potenziale untore, in continuo agguato nell'attentare alla salute pubblica: è trattato come un appestato affetto da AIDS da perseguire incessantemente in tutte le sue attività.
Questo iniquo «crucifige» è diabolico per la caotica e faraonica legge in vigore: difficile da applicare anche da aprte degli organi antifrode. Fiumi, mari, oceani di norme, decreti, novelle, controdecreti si riversano sul vino e chi lo produce per tentare di moralizzare il mercato. Quali gli effetti?: confusione, caos, fino a mettere in difficoltà anche le persone più oneste. In questo inestricabile ginepraio regna l'ingiustizia, vegetano e prosperano i disonesti (vedi metanolo o glicole etilenico). Il vecchio, caro, amato vignaiuolo è troppo spesso accomunato a questa teppa e la vigente legge non lo protegge, anzi lo soffoca, senza fargli giustizia, perché le tante norme partorite da Stato e CEE, spesso in vicendevole contraddizione, non sono mai finalizzate a controlli qualitativi e sanitari, ma aridamente accanite a far produrre carte, denunce, bolle, dichiarazioni, planimetrie, montagne di registri, permessi sanitari, ecc., ecc., che fanno disinnamorare ed allontanare i vignaiuoli dai campi, svilendo questo ramo prezioso della nostra agricoltura.
Ora anche le USL si brigano, con gli strumenti legali già detti, per frenare le frodi. Perseguono gli indifesi vignaiuoli e, come al solito, «pizzicano» solo i «gonzi», quelli che non hanno saputo o potuto burocratizzarsi.
La qualità e bontà del vino, l'onestà produttiva del viticoltore, non interessano a chi fa repressione e lo dimostrano i verbali d'analisi in cui un'azienda (di cui si tace il nome per pietà) viene portata alla sbarra, non per micidiali sofisticazioni (i vini infatti sono sanissimi), ma per marginali errori di prelievo e sigillatura dei campioni da esaminare (non del vino in commercio) in cui spicca la cattiva fede del funzionario che ha fatto la raccolta dei campioni. Le peripezie legali e le conseguenti penalità che dovrà subirsi quest'azienda, non incoraggiano gli onesti lavoratori; anzi è sempre più ricorrente e serpeggiante la demoralizzazione, tanto che, di fronte all' umana impossibilità di stare al passo con le norme legali, molti intendono abbandonare ed i più disperati minacciano di tagliare le viti.
Le proteste giungono da ogni parte, ma più di tutto ci fa meditare l'autorevole allarme di chi riveste il duplice incarico di legale e tutore degli interessi dei viticoltori, come l'avvocato Giovanni Pelizzo, che da anni sostiene, come presidente del Consorzio dei vini D.O.C. Colli Orientali del Friuli, che siamo all'ultima spiaggia: o la produzione vitivinicola viene regolamentata con una legislatura chiara e comprensibile e che faccia giustizia, o le nostre colline sono destinate a spopolarsi.

enot. Lorenzo Torresin

*Caro Torresin,
siamo tutti d'accordo, ma proprio tutti!!!
L'Assessorato ed il nostro Centro sono più volte intervenuti presso il Ministero, nell'intento di indicare quelle vie che, essendo le meno complicate, erano le più praticabili ed efficaci. Ma il Friuli rappresenta una produzione del solo due per cento ed ha quindi, a questi fini, un peso relativo. Promesse, comunque, ne abbiamo ricevute, e continueremo a rimanere in prima linea perché qualcosa si sblocchi, mettendoci in condizione di lavorare con maggior serenità.
È una speranza ed un impegno per noi tutti* ●

La Rivista
Questa Rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla Redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Vittorio Veneto n. 65 - IV piano
telefono (0432) 29.70.68

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore
Piero Pittaro

Direttore responsabile
Ennio Nussi

Redazione
Massimo Bassani

Consulenza
Isi Benini

Progetto e impaginazione
Studio Ferruccio Montanari, Artemio Croatto

Fotolito
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Grafiche Fulvio Spa Udine

Fotografie
Archivio Isi Benini con la collaborazione di Italo Gottardo, Foto Liso Plozner, Eugenio Novajra

Illustrazioni
Pagina 9 Giovanna Durì,
pagine 17, 27, 30 Laura Morandini

Un Vigneto chiamato Friuli
Nuova serie anno V n. 3
giugno 1987